Рождество
Праздничные
ТОРТЫ
и пирожные
Новый год
Свадьба
8 Марта
День рождения

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

И какой же настоящий праздничный стол обходится без тортов и пирожных?! С этой книгой вам не нужно будет ломать голову над тем, чем побаловать домашних и дорогих гостей в праздничный вечер. Она расскажет вам о том, как, используя минимум самых обыкновенных продуктов, создать великолепный кондитерский шедевр. Вы найдете в ней несколько сот оригинальных рецептов для любого праздника и на любой случай жизни.

Ореховые, медовые, шоколадные, кофейные, фруктовые, желированные торты, заварные и бисквитные пирожные - вот лишь малый перечень тех кулинарных чудес, которыми вы сможете порадовать своих близких благодаря представленной богатейшей коллекции рецептов.

- Праздничные торты и пирожные
  - Торты: рецепты от шеф-повара
    - Торт «Королевский»
    - Торт «Английский»
    - Торт-рулет «Шоколадный»
    - Торт-рулет «Ореховый»
    - Торт «Дрезденский»
    - Торт «Маргарита»
    - Торт «Варшава»
    - Торт «Лимонный»
    - Торт «Неаполитанский»
    - Торт «Рафаэлло»
    - Торт «Корейский»
    - Торт «Марина»
    - Пирожные «Фигурные»

- Пирожные «Людмила»
- Торт «Наташа»
- Торт «Баловень»
- Пирожные «Ростовские»
- Торт «Малютка»
- Торт «Евгения»
- Торт «Коварство и любовь»
- Торт «Наслаждение»
- Торт «Воспоминание»
- Торт «Лаура»
- Торт «Вечер»
- Торт «Домик»
- Торт «Факир»
- Торт «Малиновый звон»
- Торт «Круиз»
- Торт «Лакомка»
- Торт «Забава»
- Торт «Каприз»
- Торт «Красотка»
- Торт «Ванильный»
- Торт «Верность Пенелопы»
- Торт «Вечеринка»

- Торт «Луиза»
- Торт «Джулия»
- Пирожные «Манные»
- Торт «Бразилия»
- Торт «Карина»
- Торт «Апельсиновый»
- Торт «Каламбур»
- Торт «Столичный»
- Торт-рулет «Грация»
- Торт «Катюша»
- Торт «Анжелика»
- Пирожные «Изаура»
- Торт «Дебора»
- Пирожные «Клубничка»
- Торт «Ягодный»
- Торт «Розалия»
- Пирожные «Забава»
- Торт «Белла»
- Торт «Алиса»
- Торт «Адель»
- Торт «Розочка»
- Торт «Надежда»

- Торт «Машенька»
- Торт «Ева»
- Пирожные «Ласточка»
- Торт «Нежность»
- Торт «Поэзия»
- Торт «Восточный»
- Торт «Белочка»
- Торт «Анечка»
- Торт «Сулико»
- Торт «Тысяча и одна ночь»
- Торт «День и ночь»
- Торт «Луара»
- Торт «Рождественский»
- Торт «Карусель»
- Торт «Раздолье»
- Торт «Ромовый»
- Торт «Ксения»
- Торт «Тбилиси»
- Торт «Аргентина»
- Торт «Вермут»
- Торт «Эсмеральда»
- Торт «Фисташковый»

- Торт «Ирма»
- Пирожные «Аленка»
- Пирожные «Таллинские»
- Пирожные «Медовые»
- Торт «Жозефина»
- Торт «Токката»
- Торт «Ника»
- Торт «Будапешт»
- Торт «Елизавета»
- Торт «Загадка»
- Торт «Парижские тайны»
- Торт «Синьорита»
- Торт «Новогодняя ночь»
- Торт «Смородинка»
- Торт «Виноградинка»
- Торт «Морковка»
- Торт «Дашенька»
- Торт «Этюд»
- Торт «Адонис»
- Торт «Аврора»
- Торт «Восточная сладость»
- Торт «Долли»

- Торты: рецепты домашней хозяйки
  - Торт «Россия»
    -
  - Торт «Виноградная лоза»
    -
  - Торт «Санта-Лючия»
    -
  - Торт «Восточная сказка»
    -
  - Торт «Зимняя свежесть»
    -
  - Торт «Жемчужина Востока»
    -
  - Торт «Апельсиновое небо»
    -
  - Торт «Сладкая мечта гурмана»
    -
  - Торт «Натали»
    -
  - Торт «Кофейный»
    -
  - Торт «Испанская коррида»
    -
  - Торт «Златокудрый Аполлон»
    -
  - Торт «Золотые стрелы Купидона»
    -
  - Торт «Тайна лета»
    -
  - Торт «Прекрасный гиацинт»
    -
  - Торт «Сети Нептуна»
    -
  - Торт «Влюбленный нарцисс»
    -
  - Торт «Кассандра»
    -
  - Торт «Венчание»
    -
  - Торт «Идиллия»
    -
  - Торт «Колесо Европы»
    -
  - Торт «Белое и черное»

- Торт «Египетская пирамида»
- Торт «Диана»
- Торт «Юнона»
- Торт «Ларец Пандоры»
- Торт «Руслан и Людмила»
- Торт «Адонис»
- Торт «Творимая легенда»
- Торт «Катрин»
- Торт «Илиада»
- Торт «Одиссея»
- Торт «Муза»
- Торт «Подвиг Геракла»
- Торт «Анжелика»
- Торт «Лесная поляна»
- Торт «Суламифь»
- Торт «Мечта мира»
- Торт «Клеопатра»
- Торт «Бриллианты слез»
- Торт «Владычица зари»
- Торт «Эдем»
- Торт «Ромео и Джульетта»
- Торт «Скарлетт»

- Торт «Королева Марго»
  -
- Торт «Феликс»
  -
- Торт «Синяя птица»
  -
- Торт «Марианна»
  -
- Торт «Виктория»
  -
- Торт «Афродита»
  -
- Торт «Императрица»
  -
- Торт «Золотой кувшин»
  -
- Торт «Небо и земля»
  -
- Торт «Нимфа»
  -
- Торт «Принцесса Диана»
  -
- Торт «Сирена»
  -
- Торт «Алиса в Зазеркалье»
  -
- Торт «Цирцея»
  -
- Торт «Посланник богов»
  -
- Торт «Эвридика»
  -

○ Пирожные

- Пирожные бисквитные
  - «Разгуляйся»
    -
  - «Львиное сердце»
    -
  - «Европа и Азия»
    -
  - «Королевский пир»
    -
  - «Добряк»
    -

- «Простофиля»
- «Ямайка»
- «Пятнистое»
- «Бухгалтер»
- «Синьора»
- «Партизан»
- «Студенческое братство»
- «Адам и Ева»
- «Соловьиное»
- «Трудное детство»
- «До, ре, ми, фа, соль»
- «Старый холостяк»
- «Чернокожий швейцар»
- «Дедушка»
- «Казанова»
- «Малиновая тайна»
- «Пчелиная семейка»
- «Илья Муромец»
- «Интрига»
- «Рождественские каникулы»
- «Шведы наступают»
- «Моя кума»

- «Июльская радуга»
- «Сирота казанская»
- «Остров сокровищ»
- «Фигурные»
- «Людмила»
- «Манные»
- «Клубничка»
- «Изаура»
- «Забава»
- «Таллинские»
- «Цитрусовые тортики»

- Пирожные из песочного теста
  - «Черные глаза»
  - «Кураж»
  - «Август»
  - «Тещин язык»
  - «Мадонна»
  - «Лапти лыковые»
  - «Морской гребешок»
  - «Генеральские погоны»
  - «Ярмарка»
  - «Турецкий султан»
  - «Престолье»

- «Клубничка»
- «Лимонные пальчики»
- «Ласточка»
- «Аленка»
- «Медовые»
- «Вечер вдвоем»

- Пирожные из заварного теста
  - «Дюймовочка»
  - «Вишневый айсберг»
  - «Карлсон»
  - «Витязь»
  - «Зайка»
  - «Ахиллесова пята»
- Пирожные из слоеного теста
  - «Сенокос»
  - «Весенняя капель»
  - «Звездный нектар»
  - «В гостях у мамочки»
  - «Колодец»
  - «Седой карлик»
  - «Медовый месяц»
  - «Ростовские»
- Пирожные из воздушного теста
  - «Иллюзия»

- «Стрекоза»
- «Клубничные горки»
- «Адмирал» (бисквит с безе)
- «Персидский ковер»
- «Сиамские близнецы»
- «Счастливый принц»

○ Приложение 1
- Рецепт 1
- Рецепт 2
- Рецепт 3
- Рецепт 4
- Рецепт 5
- Рецепт 6
- Рецепт 7
- Рецепт 8
- Рецепт 9
- Рецепт 10
- Рецепт 11
- Рецепт 12
- Рецепт 13
- Рецепт 14
- Рецепт 15
- Рецепт 16

- Приложение 2
  - Салат фруктовый «Радуга»
  - Салат «Оранжевое лето»
  - Салат «Русская зима»
  - Салат «Цитрусовый»
  - Салат «Цитрусовый сад»
  - Салат «Африка»
  - Салат «Фруктовое ассорти»
  - Салат «Сластена»
  - Салат фруктовый «Амаретто»
  - Салат «Золотая осень»
  - Салат «Аленький цветочек»

Праздничные торты и пирожные

Торты: рецепты от шеф-повара

Торт «Королевский»

Требуется. *Для теста: 400 г сливочного масла, 18 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 70 г крахмала, 70 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.*

Для начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Яичные белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, белки, мускатный орех, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера.

Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 минут, затем остудить, разрезать по горизонтали на два коржа.

Для приготовления начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения.

Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120˚С духовку на 10 минут. Начинку остудить, добавить ром, выложить на корж, сверху положить другой корж.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать и вылить на верхний корж.

Готовый торт украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Английский»

Требуется. *120 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, ? чайной ложки измельченной цедры лимона, ? чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, ? чайной ложки пищевой соды, соль по вкусу.*

Способ приготовления. Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить.

Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, ввести муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 40 минут.

Торт-рулет «Шоколадный»

Требуется. *170 г тертого молочного шоколада, 5 яичных белков, 3 яичных желтка, 3 столовые ложки готового черного кофе, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка, 1? стакана 30%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Способ приготовления. Шоколад смешать с кофе, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой. Белки взбить с помощью миксера. Желтки положить в шоколадно-кофейную смесь и, взбивая, добавить небольшими порциями белки и коньяк.

Приготовленную смесь вылить в смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 170˚С духовку на 15 минут, затем накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем испеченный корж, и посыпать его через ситечко порошком какао. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки взбить миксером с ванильным сахаром и смазать поверхность коржа. Свернуть корж рулетом, положить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт-рулет «Ореховый»

Требуется. *3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 стакана 30%-ных сливок, 1? стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Способ приготовления. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, соду, ванильный сахар, белки и перемешать.

Смесь выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180˚С духовку на 15 минут.

Готовый корж накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем корж, посыпать его сахарной пудрой. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки смешать с коньяком и взбить с помощью миксера. Смазать поверхность коржа сливками и свернуть рулетом.

Торт поставить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт «Дрезденский»

Требуется. *Для теста: 250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, ? чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.*

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

Для посыпки: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и положить его в прохладное место на 30 минут. Затем раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120°С духовку на 30 минут.

Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Маргарита»

Требуется. *Для теста: 8 яиц, 4 яичных желтка, 3 стакана сахара, 2? стакана картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных фисташек, 1 стакан измельченного сладкого миндаля, 2 чайные ложки маргарина.*

Для глазури: 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара.

Для украшения: 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления. Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Для приготовления теста желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить фисташки и миндаль.

Тесто разделить на 2 равные части. Одну часть теста выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить. В смазанную маргарином форму выложить оставшееся тесто и выпекать также в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить.

Корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы – ломтиками.

Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов, кружочками апельсинов.

Торт «Варшава»

Требуется. *Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ? чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г ягодного желе, 1? стакана взбитых сливок.*

Для глазури: сок из 1 лимона, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: 200 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2—3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Положить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера.

Тесто разделить на 5—7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, соединить. Клубнику вымыть. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Торт оставить на 2—3 часа, затем поставить на 1 час в прохладное место.

Торт «Лимонный»

Требуется. *6 лимонов, 18 яиц, 250 г мармелада, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 стакана сахара.*

Для украшения: 100 г сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Яйца взбить. Мармелад растопить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой.

Лимоны вымыть, очистить, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне до размягчения, затем остудить. Лимоны разрезать, вынуть семечки и пропустить мякоть через мясорубку. Добавить сахар и взбитые яйца. Смесь взбить, разделить на 4—6 равных частей. Коржи выложить в смазанные сливочным маслом формы и каждый выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут.

Коржи смазать растопленным мармеладом, соединить, сверху выложить взбитые сливки. Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Неаполитанский»

Требуется. *Для теста: 150 г пшеничной муки, 100 сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка маргарина.*

Для начинки: 2? столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, ? чайной ложки нарезанных цукатов.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать.

Тесто раскатать, выложить в смазанную маргарином форму. Положить начинку, слегка завернуть края теста.

Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25—30 минут.

Торт «Рафаэлло»

Требуется. *Для теста: 2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 18 яичных желтков, 20 яичных белков, 2 стакана сахара, 1 стакан пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Для прослойки: 100 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 100 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 1 яичный белок.

Для украшения: 1 стакан взбитых сливок, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста орехи растереть с 2 яичными белками. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить в ореховую массу, положить оставшиеся взбитые белки, перемешать. Добавить муку, разделить тесто на 2 равные части. Раскатать коржи, выложить их в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке каждый в течение 20—30 минут. Готовые коржи остудить.

Для приготовления прослойки смешать грецкие орехи и миндаль, добавить сахар, желтки и взбитый белок. Нагревать, помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить.

Коржи смазать приготовленной смесью и соединить. Торт украсить взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом.

Торт «Корейский»

Требуется. *Для теста: 400 г сливочного масла, 8 яиц, 5 сырых яичных желтков, 1 стакан поджаренного измельченного сладкого миндаля, 2 стакана сахара, 10 желтков сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 стакан пшеничной муки.*

Для прослойки: 1? стакана сметаны, 100 г сахара, 8 яичных желтков, ? чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Для приготовления теста размягченное сливочное масло растереть с сырыми желтками, добавить взбитые яйца. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, соединить с миндалем и добавить в яично-масляную смесь. Положить муку, сахар, корицу, цедру и замесить тесто. Разделить его на 5 равных частей и испечь коржи.

Для приготовления прослойки сметану взбить. Желтки растереть с сахаром, добавить корицу, цедру, сметану, влить лимонный сок и взбить с помощью миксера.

Коржи остудить, смазать прослойкой, соединить. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Марина»

Требуется. *Для теста: 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 4 яичных белка, 2 чайные ложки маргарина.*

Для глазури: 100 г сахара, 100 г малинового сиропа.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 столовые ложки молока, размешать. Затем, помешивая, положить оставшуюся муку и влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, раскатать и выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 180˚С духовке в течение 35 минут.

Для приготовления глазури сахар залить ? стакана воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения.

Торт покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные «Фигурные»

Требуется. *Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, ? чайной ложки корицы, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Смешайте муку и сахар, добавьте размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 30 минут.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и фигурной выемкой вырежьте фигурки, смажьте их взбитым яйцом, посыпьте кокосовой стружкой, выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в разогретой до 240˚С духовке в течение 10 минут.

Пирожные «Людмила»

Требуется. *Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 1 яйцо, ? чайной ложки молотой корицы, 20 г маргарина.*

Для начинки: 250 г абрикосов, 50 г кокосовой стружки, 200 г клубники, ? чайной ложки молотой корицы.

Для глазури: 200 г сливок, 50 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте мед, взбитое яйцо и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 40 минут.

Маленькие формочки для выпечки выстелите пергаментной бумагой и смажьте маргарином.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 см и разложите по формочкам.

Для приготовления глазури сливки, яйца и сахар взбейте с помощью миксера.

Для приготовления начинки абрикосы вымойте, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками. Клубнику вымойте и разрежьте на половинки.

Абрикосы и клубнику смешайте с кокосовой стружкой и корицей и разложите по формочкам. Пирожные залейте глазурью. Формочки поставьте в разогретую до 200°С духовку на 20 минут.

Торт «Наташа»

Требуется. *Для теста: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 столовые ложки коньяка, 4 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной шелухи мускатного ореха, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.*

Для украшения: 1 стакан 30%-ных сливок, 100 г сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера.

Добавить смесь соли, разрыхлителя, коньяка, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180˚С духовке в течение 1,5 часа.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера.

Торт остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Торт «Баловень»

Требуется. *600 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, 50 г меда, ? чайной ложки корицы, ванилин на кончике ножа, 2 столовые ложки карамельной посыпки.*

Способ приготовления. Муку смешать с 200 г размягченного сливочного масла, яйцами, сахаром, ванилином и корицей, замесить тесто, положить в прохладное место на 30 минут.

Затем разделить его на 4 равные части и раскатать их пластами толщиной 0,5 см.

Каждый корж выпекать в разогретой до 240°С духовке в течение 8—10 минут.

Мед смешать с оставшимся маслом, растопить, помешивая, на водяной бане, остудить.

Коржи смазать масляно-медовой смесью, соединить. Торт украсить карамельной посыпкой.

Пирожные «Ростовские»

Требуется. *1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.*

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой в миску, сделайте углубление, добавьте взбитые с сахаром яйца, перемешайте, положите размягченное сливочное масло и ванилин. Тесто пропустите через мясорубку, нарежьте небольшими порциями и выложите на смазанный маргарином противень.

Пирожные выпекайте в разогретой до 230°С духовке в течение 20 минут. Готовые пирожные остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Малютка»

Требуется. *1? стакана детской смеси «Малютка», 1? стакана пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек, 2 чайные ложки маргарина, 2 столовые ложки кокосовой стружки.*

Способ приготовления. Чернослив и изюм замочить в теплой воде на 1 час, затем обдать кипятком.

Муку и детскую смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму.

Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом.

Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить поверх начинки.

Торт выпекать в разогретой до 230°С духовке в течение 15—20 минут.

Готовый торт остудить и посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Евгения»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 250 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, ? чайной ложки пищевой соды, ванилин на кончике ножа.*

Для крема: 250 г сахара, 2 яичных белка.

Для посыпки: 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка маргарина, 1 яичный белок, пищевая сода на кончике ножа.

Для украшения: 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста маргарин растопить, добавить сахар, перемешать, остудить, положить соду, ванилин и яйцо. Тщательно перемешать, затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и вырезать 4 круглых коржа.

Коржи выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 10 минут.

Для приготовления крема сахар размешать в ? стакана воды, варить на слабом огне до загустения, затем остудить. Белки взбить и соединить с сиропом. Коржи смазать кремом и соединить.

Для приготовления посыпки муку смешать с сахаром, растереть с маргарином и яичным белком, добавить соду и перемешать.

Готовый торт украсить посыпкой и тертым шоколадом.

Торт «Коварство и любовь»

Требуется. *Для теста: 700 г муки, 5 яиц, 500 г сахара, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 50 г порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.*

Для глазури: 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао.

Форму смазать маргарином и столовой ложкой аккуратно выкладывать попеременно тесто разного цвета так, чтобы получались спиралевидные полоски коричневого и белого цвета.

Торт выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 40—50 минут.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера.

Торт смазать глазурью.

Торт «Наслаждение»

Требуется. *Для теста первого вида: 500 г муки, 400 г сахара, 300 г сметаны, 30 г порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 4 чайные ложки маргарина.*

Для теста второго вида: 5 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки.

Для крема: 400 г сахара, 400 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 1 яичный белок, 120 г сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида сметану смешать с сахаром, добавить гашенную уксусом соду и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Разделить его на 2 равные части и в одну из них добавить какао. Каждую из частей разделить еще раз пополам, раскатать 4 одинаковых коржа, выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в разогретой до 250°С духовке до готовности. Готовые коржи остудить.

Для приготовления теста второго вида охлажденные белки взбить с помощью миксера и, постепенно подсыпая сахарную пудру, взбивать еще около 10 минут. Готовую массу с помощью кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3—4 см. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления крема охлажденную сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и добавить ванильный сахар.

Для приготовления глазури сахарную пудру залить 150 мл воды и варить на слабом огне до загустения. Сироп охладить, смешать с яичным белком и какао и взбить с помощью миксера.

Готовые охлажденные коржи смазать кремом и соединить, чередуя по цвету и прослаивая белковыми лепешками. Верх и боковые стороны торта смазать глазурью и украсить орехами.

Торт «Воспоминание»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма без косточек, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления. Изюм замочить в теплой воде на 2 часа, затем промыть. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду и муку.

Замесить тесто, положить изюм и перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 30—40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар, ликер и взбить с помощью миксера.

Торт остудить, разрезать вдоль на две равные части, смазать кремом, оставить на 2 часа.

Торт «Лаура»

Требуется. *Для теста: 150 г пшеничной муки, 6 яиц, 150 г сахара, 200 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.*

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть со 100 г сахара, добавить сметану и муку, перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром и добавить в тесто.

Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить в разогретую до 200°С духовку на 20—25 минут.

Для приготовления крема масло, сахар, яйца и ванильный сахар взбить с помощью миксера.

Торт остудить, разрезать на 2 одинаковых пласта. Один корж смазать половиной приготовленного крема, сверху положить второй корж, выложить на него оставшийся крем.

Торт украсить орехами.

Торт «Вечер»

Требуется. *Для теста: 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 г майонеза, 4 яйца, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина, 2 чайные ложки панировочных сухарей.*

Для крема: 500 г сметаны, 250 г сахарной пудры, 1 апельсин, 150 г измельченных ядер грецких орехов.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить майонез, сгущенное молоко, гашенную уксусом соду, муку, какао и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема апельсин вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Охлажденную сметану и сахарную пудру взбить с помощью миксера, добавить апельсин и орехи, тщательно перемешать.

Торт разрезать вдоль, смазать ? приготовленного крема и соединить обе части. Верх и бока торта смазать оставшимся кремом и украсить тертым шоколадом.

Торт «Домик»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 250 г сметаны, 300 г маргарина, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для начинки: 1 стакан изюма без косточек, 1 стакан кураги.

Для крема: 400 г сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки.

Для украшения: 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления начинки курагу и изюм замочить на 2 часа, затем промыть. Курагу измельчить и смешать с изюмом.

Для приготовления теста рубленый маргарин растереть с мукой, добавить сметану, ванильный сахар и погашенную уксусом соду, замесить тесто и положить его на 1,5 часа в прохладное место. Затем разделить его на 29 частей, одна из которых должна быть несколько больше остальных.

Большую часть раскатать в тонкий прямоугольный корж, выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 220°С духовке в течение 5 минут. Из остального теста раскатать неширокие полоски по длине основы. На каждую полоску выложить небольшое количество начинки. Полоски теста с начинкой свернуть в трубочки, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 3—5 минут.

Для приготовления крема яйца растереть с мукой, влить холодное молоко, размешать, довести до кипения, охладить, добавить сахар и размягченное сливочное масло и взбить с помощью миксера. Основу торта смазать кремом, уложить на нее 7 трубочек, сверху снова нанести слой крема и уложить 6 трубочек. Процесс повторять до тех пор, пока седьмым слоем не ляжет одна последняя трубочка.

«Домик» смазать оставшимся кремом и украсить орехами.

Торт «Факир»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 180 г сметаны, 3 яйца, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 чайные ложки панировочных сухарей.*

Для крема: 250 г вареного сгущенного молока, 250 сливочного масла.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду, орехи и замесить тесто.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 35—40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и взбить с помощью миксера.

Готовый корж остудить, разрезать на 2 части (нижняя часть должна быть тоньше). Верхнюю часть раскрошить. Нижний корж покрыть слоем крема и посыпать ? приготовленной крошки. Снова выложить крем и посыпать крошкой и т. д. Верх торта смазать оставшимся кремом и посыпать орехами.

Торт поставить в прохладное место на 2 часа.

Торт «Малиновый звон»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 400 г сливочного масла, 3—4 яйца, 100 мл молока, 2 чайные ложки маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль на кончике ножа.*

Для крема: 150 г сахара, 4 яичных белка, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для начинки: 200 г малинового джема.

Для украшения: 200 г малины, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста смешать размягченное сливочное масло и молоко, добавить соль, муку и взбитые яйца. Замесить тесто, разделить на 2 части, раскатать их в круглые лепешки толщиной 5—7 мм.

Выложить коржи на смазанные маргарином и посыпанные панировочными сухарями противни и выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 20 минут.

Готовые коржи остудить, смазать малиновым джемом и соединить.

Для приготовления крема сахар залить 150 мл воды и варить, помешивая, до загустения, охладить, добавить белки и лимонный сок, взбить с помощью миксера. Готовым кремом смазать верх и бока торта.

Малину вымыть, обсушить на салфетке. Готовый торт украсить малиной и посыпать сахарной пудрой.

Торт «Круиз»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.*

Для крема: 150 г сахара, 6 яиц, 100 г муки, 500 мл молока, 200 г сливок, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 200 г песочного печенья.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешать с лимонным соком и солью, влить 1 стакан воды. Тесто раскатать тонким пластом, смазать размягченным сливочным маслом, свернуть пополам, снова смазать маслом и т. д.

Выложить слоеный корж на смазанный маргарином противень, проткнуть вилкой и выпекать в разогретой до 250°С духовке в течение 15—20 минут.

Для приготовления крема яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром с помощью миксера, добавить муку, молоко и ванильный сахар. Полученную смесь варить, помешивая, на слабом огне в течение 3 минут, затем остудить. Сливки взбить и соединить с кремом, добавить коньяк.

Слоеный корж остудить, смазать кремом, сверху выложить слой бисквитного печенья, смазать его кремом. Торт украсить тертым шоколадом.

Торт «Лакомка»

Требуется. *Для теста: 150 г сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 6 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 400 г сметаны, 250 г сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста в кастрюлю налить 1? стакана воды, нагреть, добавить масло и довести смесь до кипения. Остудить и смешать со взбитыми яйцами. Готовое тесто сформировать в виде тонких коротких колбасок. Выложить изделия на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 20 минут.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Колбаски остудить, смазать кремом, выложить горкой на блюдо, украсить тертым шоколадом.

Торт «Забава»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 300 г сахара, 12 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 500 г сливок, 250 г сахара, 20 г желатина, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200° С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема сливки взбить с сахаром. Желатин растворить в 5 столовых ложках воды, нагреть, остудить. Сливки смешать с желатином и ванильным сахаром и взбить.

Готовый бисквит разрезать на 2 пласта. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом.

Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Каприз»

Требуется. *Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 20 г порошка какао, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.*

Для крема: 500 г абрикосов, 3 столовые ложки лимонного сока, 5 столовых ложек меда, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 400 г взбитых сливок.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Для приготовления теста в кастрюлю влить 1 стакан воды, нагреть, добавить соль и сливочное масло, размешать. Остудить, добавить муку и, помешивая, варить до загустения. Тесто остудить, смешать со взбитыми яйцами и какао.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 20—25 минут. Готовый корж охладить, разрезать на два пласта.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый абрикос пополам, удалить косточки, мелко нарезать. Лимонный сок смешать с ликером и медом, добавить ? стакана воды, довести до кипения, добавить абрикосы, варить 2 минуты. Абрикосы вынуть, сироп варить на слабом огне до загустения, затем остудить, смешать с абрикосами и сливками.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта смазать кремом. Готовый торт посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Красотка»

Требуется. *Для теста: 200 г сахара, 7 яиц, 150 г муки, 1? столовой ложки картофельной муки, 2 чайные ложки маргарина.*

Для заварного крема: 150 мл молока, 4 столовые ложки сахара, 1? чайной ложки крахмала, 2 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока.

Для масляного крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 2 столовые ложки готового крепкого кофе.

Для пропитки: 100 г клубничного варенья, 100 г сахарного сиропа.

Для украшения: 1 грейпфрут, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220˚С духовке в течение 30 минут. Готовый бисквит остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления заварного крема сахар смешать с крахмалом, добавить молоко, взбитые яйца, довести до кипения, остудить и соединить с лимонным соком.

Для приготовления масляного крема размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера, влить сгущенное молоко и кофе, перемешать.

Один корж пропитать сахарным сиропом, выложить заварной крем, разровнять, накрыть вторым бисквитным пластом, пропитать его сахарным сиропом, выложить сверху клубничное варенье, накрыть третьим коржом, пропитать сахарным сиропом.

Верх и бока торта смазать масляным кремом. Грейпфрут вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Торт украсить грейпфрутом, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Ванильный»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 500 г сахара, 12 яиц, 2 чайные ложки маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.*

Для сливочного крема: 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 100 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для шоколадного крема: 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 2 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара.

Для пропитки: 100 г сахарного сиропа, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, положить муку, добавить белки и перемешать.

Выложить тесто в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления сливочного крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, какао и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с ванильным сахаром, довести до кипения и остудить.

Готовый бисквит разрезать на две части, пропитать коржи сиропом, смазать сливочным кремом. Коржи соединить. Верх и бока торта обмазать шоколадным кремом.

Торт «Верность Пенелопы»

Требуется. *Для теста: 50 г картофельной муки, 150 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 8 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 100 г сахара, 200 мл молока, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка муки, 200 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка коньяка.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с картофельной мукой, растереть, добавить сахар, яичные желтки, перемешать, всыпать муку, ванильный сахар и ввести яичные белки.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема яичные желтки растереть с сахаром, добавить коньяк и муку, влить молоко и варить, помешивая, до загустения. Затем остудить, добавить орехи, взбить с помощью миксера.

Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом.

Торт посыпать кокосовой стружкой и сахарной пудрой.

Торт «Вечеринка»

Требуется. *250 г муки, 250 г сахара, 10 яиц, 300 г яблочного повидла, 70 г сахарной пудры, 2 чайные ложки маргарина.*

Способ приготовления. Яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут.

Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта. На нижний корж выложить повидло, накрыть вторым коржом. Торт посыпать сахарной пудрой.

Торт «Луиза»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 400 г сахара, 12 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для пропитки: 100 мл сахарного сиропа, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков.

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами.

Добавить ванильный сахар, размягченное сливочное масло и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с ликером.

Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 части. Пропитать коржи сиропом, смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом.

Торт «Джулия»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 6 столовых ложек сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.*

Для крема: 300 г творога, 150 г клубники, 3 столовые ложки лимонного сока, 500 г сливок, 5 столовых ложек сахара.

Для украшения: 100 г клубники, 100 г вишни без косточек.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить лимонный сок, муку, разрыхлитель и белки, перемешать.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 20 минут. Готовый бисквит остудить.

Для приготовления крема клубнику вымыть, размять, смешать с творогом, лимонным соком, сахаром и сливками. Взбить смесь с помощью миксера.

Крем выложить на бисквит. Торт украсить клубникой и вишней и подать к столу.

Пирожные «Манные»

Требуется. *Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста аккуратно отделите яичные белки от желтков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахаром, добавьте цедру, белки, манную крупу и перемешайте.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут.

Готовый бисквит остудите, нарежьте равными прямоугольниками.

Для приготовления крема взбейте размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванильным сахаром.

Пирожные перед подачей на стол смажьте кремом.

Торт «Бразилия»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 3 яйца, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 2 чайные ложки маргарина.*

Для банановогo крема: 500 г взбитых сливок, 1 столовая ложка коньяка, 4 банана, сок 1 апельсина, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сливочного крема: 200 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 апельсина, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков.

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, цедру и апельсиновый сок, перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта.

Для приготовления банановогo крема бананы очистить, нарезать кубиками. Апельсиновый сок смешать с коньяком, добавить ванильный сахар, бананы и оставить на 30 минут. Затем положить сливки и перемешать.

Для приготовления сливочного крема сливки смешать с ванильным сахаром, взбить с помощью миксера.

Апельсины вымыть, очистить и нарезать кружочками.

На нижний корж выложить банановый крем, накрыть вторым коржом, смазать его сливочным кремом. Торт украсить кружочками апельсинов и посыпать орехами.

Торт «Карина»

Требуется. *Для теста: 50 г муки, 100 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка маргарина.*

Для начинки: 150 г персикового джема, 200 г измельченных ядер грецких орехов, 50 г коньяка.

Для крема: 250 г сахара, 4 яичных белка.

Для глазури: 250 г сахара, 20 г порошка какао.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, смешать с белковой массой, всыпать муку. Выложить тесто на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема охлажденные яичные белки взбить с сахаром.

Для приготовления глазури сахар залить 1 стаканом воды, добавить какао и варить, помешивая, до загустения.

Готовый корж полить коньяком, выложить на него персиковый джем, посыпать орехами. Сверху смазать кремом, а по бокам – глазурью.

Торт «Апельсиновый»

Требуется. *Для теста: 100 г сахара, 4 яйца, 200 г нуги, 2 столовые ложки порошка какао, 2 столовые ложки тертого шоколада, 100 г муки, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка крахмала, 1 столовая ложка сливочного масла, соль на кончике ножа.*

Для крема: 1? стакана апельсинового сока, 3 столовые ложки апельсинового ликера, 1 столовая ложка желатина, 100 г сахара, 400 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Для помадки: 100 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для глазури: 200 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: 4 апельсина, 1 столовая ложка измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить желтки от белков. Белки смешать с сахаром и солью и взбить с помощью миксера, добавить желтки. Нугу растопить, положить орехи, шоколад, какао, муку и крахмал, перемешать и соединить с яичной массой.

Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут. Готовое изделие остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема желатин растворить в 100 мл холодной воды, нагревать на слабом огне в течение 2 минут, затем остудить, добавить апельсиновый сок и ликер, сахар, ванильный сахар, тщательно перемешать, влить сливки и взбить с помощью миксера.

На нижний корж выложить крем, накрыть вторым коржом.

Для приготовления помадки сахар залить 100 мл воды и варить до загустения, затем добавить лимонный сок, остудить, взбить деревянной лопаткой и подогреть до 45—50˚С.

Для приготовления глазури сахар залить 1 стаканом кипящей воды и варить до загустения, остудить и перемешать с какао.

Торт полить помадкой.

Апельсины вымыть, очистить, нарезать дольками, выложить поверх помадки, посыпать миндалем. Пространство между дольками апельсинов залить шоколадной глазурью. Торт посыпать сахарной пудрой.

Торт «Каламбур»

Требуется. *Для теста: 300 г сахара, 250 г измельченных ядер орехов фундук, 150 г тертого шоколада, 150 г муки, 10 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла, соль на кончике ножа.*

Для крема: 500 г сливок, 100 г сахарной пудры.

Для шоколадной помадки: 100 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: 100 г сахарной пудры, 100 г марципана.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить желтки от белков.

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить муку, орехи, шоколад и белки, перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 25—30 минут.

Готовый бисквит остудить, разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема взбить сливки с сахарной пудрой с помощью миксера. Коржи смазать кремом и соединить.

Для приготовления помадки сахар смешать с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения. Помадку взбить с помощью деревянной лопатки, затем подогреть до 45—50°С.

Помадку вылить на верхний корж. Торт посыпать смесью марципана и сахарной пудры.

Торт «Столичный»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 12 яиц, 1 столовая ложка порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 20 г желатина, 50 г коньяка, 100 г сгущенного молока, 2 яйца, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, какао, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на три пласта.

Для приготовления крема масло взбить с сахаром, сгущенным молоком, яйцами и какао. Добавить коньяк и разведенный в теплой воде желатин. Крем взбить с помощью миксера.

Бисквитные коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта тоже обмазать кремом.

Торт-рулет «Грация»

Требуется. *Для теста: 200 г муки, 150 г картофельного крахмала, 250 г сахара, 6 яиц, 3 столовые ложки молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, ? чайной ложки пищевой соды, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 600—700 мл молока, 4 столовые ложки картофельного крахмала, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г шоколада, 1 столовая ложка порошка какао, 2 чайные ложки растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 150 г сахара, 3 столовые ложки порошка какао, 100 г коньяка.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки смешать с молоком, взбить, добавить сахар, желтки, муку, крахмал, ванильный сахар и соду. Тесто перемешать, раскатать и выложить на смазанный маргарином противень. Поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать в течение 15—20 минут.

Готовый корж выложить на посыпанную сахарной пудрой салфетку и свернуть рулетом вместе с салфеткой.

Для приготовления крема шоколад растопить, всыпать сахар, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Крахмал развести в 5—6 столовых ложках воды и, продолжая помешивать, влить в кастрюлю с шоколадом, нагревать в течение 5 минут, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, какао, кофе и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури смешать сахар с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения. Затем добавить коньяк, довести до кипения и остудить.

Остывший корж развернуть, убрать салфетку, смазать кремом, снова свернуть рулетом, залить глазурью и оставить на 2—3 часа.

Торт-рулет перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт «Катюша»

Требуется. *Для теста: 150 г муки, 100 г сахара, 2 столовые ложки меда, ? столовой ложки порошка какао, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 500 мл молока, 150 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Для приготовления теста в размягченное сливочное масло положить сахар, мед, яйцо, какао. Взбить смесь с помощью миксера, затем добавить соду, ванильный сахар и снова взбить. Положить муку и перемешать.

Тесто разделить на 5—6 частей, каждую из которых раскатать в тонкую круглую лепешку. Выложить лепешки на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема развести картофельный крахмал в 1 стакане молока. Оставшееся молоко влить в кастрюлю, всыпать сахар, довести смесь до кипения, добавить раствор крахмала, снова довести до кипения, остудить. Положить размягченное сливочное масло, какао. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом и соединить. Верх и бока торта тоже смазать кремом. Торт поставить в прохладное место на 3 часа.

Торт «Анжелика»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 450 г сахара, 3 столовые ложки порошка какао, 9—10 яиц, 3 столовые ложки сливочного масла.*

Для карамели: 400 г сахара.

Для крема: 450 г сахара, 250 г молочного шоколада, 350 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 9—10 яичных желтков.

Для украшения: 150 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, сливочным маслом и какао, добавить белки, муку и перемешать. Тесто разделить на 6 частей и на смазанном сливочным маслом противне выпечь 6 коржей.

Для приготовления карамели высыпать сахар в кастрюлю и варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока сахар не растает и карамель не приобретет золотистого оттенка. Горячие коржи смазать карамелью.

Для приготовления крема яичные желтки взбить с сахаром и, помешивая, нагревать на слабом огне до растворения сахара. Затем добавить измельченный шоколад, ванильный сахар, нагревать до растворения шоколада, снять с огня и остудить. Положить размягченное сливочное масло и взбить крем с помощью миксера.

Пропитанные карамелью коржи смазать кремом, соединить. Торт украсить орехами.

Пирожные «Изаура»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 300 г сгущенного молока, 300 г сметаны, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, 3 яйца, 3—5 чайных ложек сливочного масла.*

Для крема: 200 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 2 столовые ложки порошка какао.

Для помадки: 150 г сахара, 150 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки порошка какао.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку перемешайте с сахаром, добавьте сгущенное молоко, яйца, какао и перемешайте до образования однородной массы.

Тесто разделите на 3—5 равных частей.

Противень смажьте сливочным маслом и выпекайте в умеренно разогретой духовке 3—5 коржей.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло разотрите с какао, добавьте сгущенное молоко и взбейте крем с помощью миксера.

Для приготовления помадки сахар высыпьте в кастрюлю и, помешивая, нагревайте до образования карамели. Затем остудите, добавьте сгущенное молоко, какао, масло и тщательно перемешайте.

Готовые коржи остудите, смажьте кремом и соедините. Разрежьте на равные части. Пирожные смажьте со всех сторон помадкой.

Торт «Дебора»

Требуется. *Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 300 мл молока, 200 г сахара, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 800 г сливок, 2 чайные ложки желатина.

Для начинки: 1 кг клубники, 4 столовые ложки клубничного джема.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло и ванильный сахар, белки и тщательно перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут. Готовый бисквит остудить и разрезать на два пласта.

Для приготовления крема 500 г сливок взбить с 50 г сахара с помощью миксера. Молоко влить в кастрюлю, добавить 100 г сахара и крахмал, перемешать и варить, помешивая, на слабом огне до загустения, затем остудить. Добавить взбитые сливки и разведенный в теплой воде желатин, взбить с помощью миксера.

Клубнику вымыть и разрезать каждую ягоду на половинки.

Нижний бисквитный корж смазать клубничным джемом, сверху выложить половину нарезанной клубники, залить приготовленным кремом, накрыть вторым пластом.

Оставшиеся сливки взбить с оставшимся сахаром, смазать верх торта. Торт украсить оставшейся клубникой.

Пирожные «Клубничка»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 200 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 300 г клубничного варенья, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите желтки от белков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахаром и маслом, добавьте размягченный шоколад, белки, муку и тщательно перемешайте.

Тесто выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в умеренно разогретой духовке в течение 30—35 минут.

В клубничное варенье влейте лимонный сок, перемешайте. Полученной смесью смажьте горячий корж, остудите.

Корж перед подачей на стол разрежьте на равные квадратики.

Торт «Ягодный»

Требуется. *Для теста: 200 г вишни, 200 г клубники, 200 г черной смородины, 200 г крыжовника, 400 г муки, 250 г сливочного масла, 350 г сахара, 4 яйца, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 2 чайные ложки сухих дрожжей, ? чайной ложки пищевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 150 г клубники.

Способ приготовления. Вишню, клубнику, черную смородину и крыжовник вымыть, из вишни удалить косточки.

Ягоды смешать, размять, добавить размягченное сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Выложить смесь в кастрюлю, залить 1,5—2 стаканами воды и варить, помешивая, в течение 15 минут. Затем остудить, добавить соду, яйца, цедру, муку и дрожжи, перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 1 часа.

Торт остудить, украсить ягодами клубники.

Торт «Розалия»

Требуется. *Для теста: 200 г сливочного масла, 350 г муки, 8—9 яиц, 300 мл молока, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.*

Для крема: 1 кг клубники, 200 мл клубничного сиропа, 500 г сливок, 200 г сахарной пудры, 2 чайные ложки желатина, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло посолить, выложить в кастрюлю, влить молоко, довести до кипения, остудить, добавить муку. Перемешать, положить яйца и взбить все с помощью миксера.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220°С духовке в течение 20 минут.

Для приготовления крема клубнику вымыть.

Половину ягод размять, добавить 100 мл сиропа и протереть через сито.

Желатин развести холодной водой, нагревать, помешивая, на слабом огне до полного растворения, добавить клубничное пюре, перемешать.

Оставшуюся клубнику нарезать. Сливки взбить с помощью миксера с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить клубнику, перемешать, соединить с клубничным пюре.

Крем выложить на корж. Торт полить оставшимся сиропом.

Пирожные «Забава»

Требуется. *Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 столовая ложка рисовой муки, 7 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для начинки: 250 г абрикосового джема. Для пропитки: 150 мл сахарного сиропа.

Для украшения: 250 г клубники.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите белки от желтков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахаром, добавьте пшеничную и рисовую муку, белки и перемешайте.

Тесто выложите в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут.

Бисквит остудите, разрежьте на 3 равных пласта, пропитайте их сахарным сиропом.

Коржи смажьте джемом, соедините. Изделие разрежьте на равные прямоугольники. Клубнику вымойте.

Пирожные перед подачей на стол украсьте ягодами клубники.

Торт «Белла»

Требуется. *Для теста: 300 г пшеничной муки, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 столовые ложки манной крупы, 7 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.*

Для начинки: 400 г абрикосового варенья.

Для помадки: 300 г сахара, 200 мл молока.

Для украшения: 3 ст. ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Для приготовления теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить ванильный сахар, яйца и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут. Изделие остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Затем взбить сироп с помощью миксера.

Коржи смазать абрикосовым вареньем, соединить. Верх и бока торта смазать помадкой.

Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Алиса»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 чайные ложки маргарина.*

Для начинки: 150 мл сахарного сиропа, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Для крема: 600 г сливок, 200 г сахара, 100 г коньяка, 2 чайные ложки желатина.

Для украшения: 800 г вишни, 2 столовые ложки красного вина, 150 г сахара, 1 чайная ложка желатина.

Способ приготовления. Для приготовления теста размягченное сливочное масло смешать с мукой, добавить взбитые яйца, перемешать. Тесто положить в прохладное место на 1 час, затем выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 20—25 минут.

Для приготовления начинки орехи обжарить до золотистого цвета, перемешать с сахарным сиропом, довести до кипения на слабом огне и остудить.

Начинку выложить на готовый корж.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Желатин развести 1 столовой ложкой теплой воды и, помешивая, нагревать в течение 2 минут. Затем остудить, влить коньяк, нагревать, помешивая, в течение 3 минут. Смесь остудить и соединить со взбитыми сливками.

Крем выложить на корж и положить в прохладное место на 40 минут.

Вишню вымыть, удалить косточки, залить 150 мл воды, довести до кипения. Воду слить в отдельную емкость и смешать с красным вином. Добавить разведенный теплой водой желатин, сахар и, помешивая, нагревать до загустения. Желе остудить, смешать с вишней, украсить приготовленной массой верх торта.

Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Адель»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 3 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 500 г вишни, 2 столовые ложки коньяка. Для пропитки: 1 столовая ложка коньяка, 100 г ягодного сиропа.

Для глазури: 250 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить сахар, орехи, влить лимонный сок и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—35 минут.

Для приготовления крема сахар залить 150 мл воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Сироп остудить, добавить размягченное сливочное масло, какао, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Для приготовления начинки вишню вымыть, залить коньяком и оставить на 20 минут.

Для приготовления пропитки ягодный сироп перемешать с коньяком.

Для приготовления глазури сахар залить 100 мл воды и, помешивая, нагревать до загустения. Затем остудить, добавить какао и перемешать.

Готовый корж пропитать смесью сиропа и коньяка. Затем смазать кремом, выложить вишню и поставить в прохладное место на 30 минут.

Торт залить глазурью и поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Розочка»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 350 г сахара, 350 г клубничного джема, 12 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Для крема: 200 г клубники, 500 г сливочного масла, 400 г сахара.

Для украшения: 100 г вишни.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром. Взбитые белки смешать с мукой, добавить желтки и клубничный джем, разведенный небольшим количеством воды, перемешать.

Тесто выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 30—40 минут. Готовое изделие разрезать на 3—4 коржа.

Для приготовления крема клубнику вымыть, протереть через сито, смешать с размягченным сливочным маслом и сахаром и взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта полить кремом. С помощью кондитерского мешочка сделать из крема на поверхности торта большие розочки. В середину каждой розочки положить по целой вишне.

Торт «Надежда»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 300 г сахара, 12 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Для начинки: 500 г персиков, 200 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать. Затем влить взбитые белки и замесить тесто.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30– 40 минут.

Для приготовления начинки персики вымыть, удалить косточки, посыпать сахаром и протереть через сито.

Готовый бисквит остудить и разрезать на 2 пласта. На нижний пласт выложить половину приготовленного пюре из персиков, накрыть вторым пластом, сверху положить груз в 1,5 кг. Выдерживать изделие под грузом в течение 2 часов.

Оставшееся персиковое пюре выложить в кастрюлю и, помешивая, нагреть до 50—60˚С, затем выложить на торт.

Торт «Машенька»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 300 г сливочного маргарина, 100 г водки, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Для крема: 500 г сгущенного молока, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 300 г клубники, 300 г черной смородины, 300 г изюма без косточек, 200 г шоколада.

Для украшения: 200 г абрикосов.

Способ приготовления. В размягченный маргарин всыпать муку и тщательно перемешать. Выложить смесь горкой в глубокую миску, сделать в центре небольшое углубление, влить 1 стакан воды, водку, положить яйца, перемешать и поставить в прохладное место на 2—2,5 часа. Готовое тесто разделить на 4 равные части. Коржи выпекать на смазанном сливочным маслом противне в разогретой до 220°С духовке в течение 10—15 минут, затем остудить.

Для приготовления начинки изюм замочить в теплой воде на 2 часа, затем промыть и обдать кипятком. Клубнику и черную смородину вымыть, размять и перемешать с изюмом. Шоколад растопить, добавить в ягодную массу, перемешать и поставить в прохладное место на 1 час.

Для приготовления крема сгущенное молоко смешать с размягченным сливочным маслом и взбить с помощью миксера.

Корж смазать кремом, сверху положить начинку, покрыть еще одним слоем крема. Так соединить все коржи.

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.

Верх торта смазать кремом и украсить абрикосами.

Торт «Ева»

Требуется. *Для теста: 250 г сливочного масла, 350 г муки, 100 г сахара, 5 яиц, 1 столовая ложка маргарина.*

Для крема: 3 яичных белка, 150 г сахара.

Для начинки: 1 кг яблок, 150 г изюма без косточек, 100 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца взбить, добавить размягченное сливочное масло, сахар и муку, перемешать. Тесто разделить на 2 равные части, раскатать их тонкими пластами. Выложить пласты в смазанные маргарином противни и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут. Готовые коржи остудить.

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, перемешать с сахаром и изюмом.

Коржи смазать яблочным пюре и соединить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Торт залить кремом, поставить в умеренно разогретую духовку на 5—7 минут, затем остудить.

Пирожные «Ласточка»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 350 г сливок, 300 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г сливок, 100 г кокосовой стружки.

Для начинки: 100 г крыжовника, 250 г красной смородины.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста сливки смешайте с сахаром и взбейте с помощью миксера, добавьте яйца, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешайте.

Тесто выложите в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут.

Для приготовления крема сливки смешайте с сахаром, взбейте, добавьте размягченное сливочное масло и, помешивая, нагревайте на слабом огне до загустения. Затем положите кокосовую стружку и варите еще 3 минуты.

Крыжовник и смородину вымойте, перемешайте. Ягодную массу выложите на горячий корж, залейте кремом и поставьте в умеренно разогретую духовку на 10—15 минут.

Готовое изделие разрежьте на равные прямоугольники. Пирожные перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Нежность»

Требуется. 300 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 столовые ложки ликера, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г абрикосов, 150 г сметаны, 500 г творога, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки абрикосового джема.

Способ приготовления. Муку смешать с сахаром, солью и лимонной цедрой. Добавить размягченное сливочное масло, взбитые яйца и ликер. Замесить тесто, положить его в прохладное место на 1 час, затем разделить на 2 части, одна из которых должна быть на ? больше другой. Большую часть раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220°С духовке в течение 15 минут. Готовый корж остудить, не вынимая из формы.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый на 2 части, удалить косточки.

Яйца разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить, смешать с творогом и сметаной, добавить размягченное сливочное масло, сахар, лимонный сок и ванильный сахар. Массу тщательно перемешать, добавить белки и взбить.

Оставшимся тестом покрыть стенки формы, в которой находится корж. Выложить на испеченный корж начинку, сверху положить половинки абрикосов.

Выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 1 часа, затем остудить.

Торт смазать абрикосовым джемом.

Торт «Поэзия»

Требуется. *350 г муки, 350 г сахара, 350 г манной крупы, 300 г сливочного масла, 1 кг яблок, 2 чайные ложки маргарина.*

Способ приготовления. Муку, манную крупу и сахар смешать. Яблоки очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Слой сухой смеси из муки, сахара и манной крупы высыпать в смазанную маргарином форму.

Сверху выложить слой тертых яблок. Затем вновь слой сухой смеси и снова слой яблок. На яблоки выложить оставшуюся часть сухой смеси, закрыть последним яблочным слоем. Сливочное масло растопить и вылить в форму.

Выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 1 часа. Торт оставить на 2 часа, затем поставить в прохладное место на 10 часов.

Торт «Восточный»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 200 г сахара, 150 г измельченного миндаля, 8 яиц, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 4 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 300 г сахара, 5 яичных белков, 200 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100—150 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, смешать, добавить белки, цедру, миндаль и замесить тесто.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 220°С духовке в течение 30—40 минут. Готовый бисквит остудить и разрезать на 2 коржа.

Для приготовления крема сахар всыпать в молоко и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Белки взбить с помощью миксера, добавить ванильный сахар и охлажденную смесь молока и сахара. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта смазать кремом и посыпать тертым шоколадом.

Торт «Белочка»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 8 яиц, 200 г сахара, 250 г измельченных ядер лесных орехов, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 300 г сахара, 500 мл молока, 150 г муки, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2—3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления.Для приготовления теста яйца растереть с сахаром и, взбивая, нагревать на слабом огне в течение 3 минут. Затем взбить с помощью миксера, добавить муку и орехи, перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 30—40 минут. Готовый бисквит разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема яйца растереть с сахаром, всыпать муку, добавить ванильный сахар, взбить, влить горячее молоко и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Готовый крем остудить и взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх торта и бока смазать кремом. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Анечка»

Требуется. *Для теста: 300 г сахара, 300 г муки, 7 яиц, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Для крема: 300 г измельченного миндаля, 300 г сливочного масла, 2 столовые ложки готового черного кофе, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 банана.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки, перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30– 40 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема миндаль обжарить до золотистого цвета, залить кипятком, оставить на 30 минут, затем откинуть на дуршлаг. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить кофе, ванильный сахар, миндаль и перемешать.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта также смазать кремом.

Бананы очистить и нарезать ломтиками.

Торт украсить ломтиками бананов.

Торт «Сулико»

Требуется. *Для теста: 500 г очищенных грецких орехов, 300 г сахара, 7 яичных белков, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 700 г сахара, 700 г сливочного масла, 3 столовые ложки готового черного кофе, 7 яичных желтков, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста орехи пропустить через мясорубку. Белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить орехи и тщательно перемешать, ? часть теста разделить на 8 частей и выпечь на смазанном сливочным маслом противне 8 круглых лепешек.

Оставшееся тесто разделить на 3 части и выпечь еще 3 коржа на смазанном сливочным маслом противне. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема сахар смешать с ванильным сахаром, влить кофе и, помешивая, нагревать до полного растворения сахара. Затем положить размягченное сливочное масло, остудить, добавить желтки и взбить крем с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Верхний корж и бока торта тоже смазать кремом. Поверх крема разложить лепешки и с помощью кондитерского мешочка сделать на них украшения из крема.

Торт «Тысяча и одна ночь»

Требуется. *Для теста: 500 г измельченного миндаля, 500 г сахара, 400 г шоколада, 200 г цукатов, 5 яичных белков, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 350 г сметаны, 300 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 200 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г кураги.

Способ приготовления. Для приготовления теста яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Шоколад натереть на мелкой терке, цукаты мелко нарезать. Шоколад, миндаль и цукаты перемешать с белковой массой.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 15 минут.

Для приготовления крема в охлажденную сметану всыпать сахар, добавить кокосовую стружку, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Курагу замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть, обдать кипятком и нарезать.

Готовый корж смазать кремом. Торт украсить курагой и орехами.

Торт «День и ночь»

Требуется. *Для теста первого вида: 300 г муки, 300 г сахара, 300 г сметаны, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 яйца, 2 чайные ложки маргарина. Для теста второго вида: 300 г муки, 300 г сахара, 300 г сметаны, 100 г топленого масла, 4 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 2 чайные ложки маргарина.*

Для начинки: 300 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г сахара.

Для крема: 150 г сливочного масла, 150 г шоколада, 100 г сахара.

Для глазури: 100 г меда.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду, взбить, всыпать муку, перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 30 минут. Изделие остудить.

Для приготовления теста второго вида дрожжи высыпать в теплое молоко, размешать. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану и муку, положить разведенные дрожжи, топленое масло, какао, замесить тесто и оставить его на 2 часа. Тесто разделить на 2 части.

Для приготовления начинки орехи смешать с сахаром.

Одну часть теста второго вида выложить в смазанную маргарином форму, положить начинку, накрыть второй частью теста. Изделие нарезать ромбиками и выпекать в разогретой до 220˚С духовке в течение 20 минут, затем смазать каждый ромбик медом и выпекать еще в течение 10 минут.

Для приготовления крема смешать масло, размягченный шоколад, сахар и взбить с помощью миксера.

Корж из теста первого вида выложить в блюда, смазать кремом. Сверху выложить ромбики из теста второго вида.

Торт посыпать измельченными орехами.

Торт «Луара»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 500 г сахара, 150 г измельченных ядер грецких орехов, 150 г изюма без косточек, 1 столовая ложка мака, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка пищевой соды, 7 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 3 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 250 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 5 яичных желтков.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца смешать с сахаром и взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, муку, соду и ванильный сахар. Тесто разделить на 3 части. В одну часть положить орехи, в другую – предварительно замоченный изюм, в третью – мак.

Противень смазать маргарином и выпечь 3 коржа в умеренно разогретой духовке.

Для приготовления крема яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, мускатный орех и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури желтки растереть с сахарной пудрой, смешать с размягченным шоколадом и, помешивая, нагревать до загустения.

Готовые коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока залить глазурью.

Торт «Рождественский»

Требуется. *Для теста: 250 г измельченного миндаля, 250 г сахарной пудры, 8 яичных белков, 3 чайные ложки сливочного масла.*

Для сливочного крема: 250 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 столовая ложка коньяка, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для шоколадного крема: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 3 столовые ложки молока, 2 чайные ложки коньяка, 1 яичный желток.

Способ приготовления. Для приготовления теста белки взбить. Миндаль смешать с сахарной пудрой и добавить к белковой массе.

Тесто разделить на 3 равные части. Противень смазать сливочным маслом и выпекать коржи в разогретой до 220°С духовке в течение 15—20 минут. Готовые коржи остудить.

Для приготовления сливочного крема желток растереть с сахаром, влить молоко и, помешивая, варить на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, коньяк, ванильный сахар и взбить крем с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема желток растереть с сахаром, влить молоко, добавить какао и, помешивая, варить в течение 3 минут. Затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, коньяк и взбить крем с помощью миксера.

Коржи смазать попеременно слоями сливочного и шоколадного крема и соединить.

Торт «Карусель»

Требуется. *Для теста: 500 г муки, 300 г сливочного масла, 250 г сахара, 5 яичных желтков, 3 чайные ложки маргарина.*

Для начинки: 200 г измельченных ядер грецких орехов, 250 г сахара, 4 яичных белка.

Для крема: 250 г сливочного масла, 350 г сгущенного молока, 1 столовая ложка порошка какао.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Сахар растереть с желтками. Муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить желтки, перемешать. Тесто разделить на 3 равные части. Противень смазать маргарином, выпечь 3 коржа, остудить.

Для приготовления начинки белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить орехи и перемешать.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и какао. Взбить крем с помощью миксера.

На 2 коржа ровным слоем выложить начинку, соединить, сверху положить третий корж и смазать его кремом.

Верх и бока торта смазать кремом. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Раздолье»

Требуется. *Для теста: 200 г муки, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 5 яиц, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 300 г измельченных ядер грецких орехов, 1 стакан молока, 150 г сахара, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 100 г сахара, 1 чайная ложка коньяка.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков.

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, ванильный сахар, орехи и белки, перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 1 часа. Изделие остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема молоко довести до кипения, положить орехи, сахар, ванильный сахар и перемешать.

Смесь остудить, влить коньяк, желтки. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления сиропа сахар залить ? стакана воды и, помешивая, варить до полного растворения сахара. Сироп остудить и размешать с коньяком.

Коржи пропитать сиропом, смазать кремом и соединить.

Торт «Ромовый»

Требуется. *Для теста: 50 г муки, 200 г молотого фундука, 200 г молотого миндаля, 200 г сахара, 50 г манной крупы, 10 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для ромового крема: 2 яичных белка, 2 столовые ложки рома, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для орехового крема: 200 г молотого фундука, 100 г сахара, 1 стакан молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 3 столовые ложки рома, 50 г сахара.

Для украшения: 200 г мармелада, 200 г цукатов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку и манную крупу, перемешать. Положить фундук и миндаль, влить лимонный сок, добавить белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 1 часа. Изделие остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления ромового крема белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить ванильный сахар, влить ром и перемешать.

Для приготовления орехового крема фундук залить молоком, добавить сахар, ванильный сахар и, помешивая, варить на слабом огне до образования однородной массы. Крем остудить.

Для приготовления сиропа сахар залить ? стакана воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения, затем влить ром.

Коржи пропитать горячим ромовым сиропом, смазать ореховым кремом, соединить, полить половиной ромового крема.

Торт украсить мармеладом и нарезанными цукатами, полить оставшимся ромовым кремом.

Торт «Ксения»

Требуется. *Для теста первого вида: 200 г муки, 200 г измельченных ядер грецких орехов, 250 г сливочного маргарина, 300 г сахара, 2 стакана молока, 100 г тертого шоколада, 1 чайная ложка пищевой соды, 4 яйца, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для теста второго вида: 50 г муки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка коньяка, 5 яиц, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для кокосового крема: 3 столовые ложки кокосовой стружки, 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 столовые ложки молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка.

Для шоколадного крема: 100 г тертого шоколада, 150 г сахарной пудры, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера, добавить соду. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченный маргарин, орехи, шоколад, муку и белки. Влить молоко и замесить тесто.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут, затем остудить.

Для приготовления теста второго вида яйца взбить с сахаром, добавить орехи, муку, коньяк, какао и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут, затем остудить.

Для приготовления кокосового крема сахарную пудру смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Затем остудить, добавить кокосовую стружку, коньяк, ванильный сахар, размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема сахарную пудру залить ? стакана воды и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем остудить, добавить шоколад, размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кокосовым кремом, соединить. Верх и бока торта смазать шоколадным кремом.

Торт «Тбилиси»

Требуется. *Для теста: 250 г молотых ядер грецких орехов, 250 г сахара, 50 г рисовой муки, 1 чайная ложка молотой корицы, ? чайной ложки молотой гвоздики, 10 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для начинки: 100 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г апельсинового джема.

Для глазури: 2 яичных белка, 200 г сахара, 50 г измельченных ядер грецких орехов.

Для сиропа: 100 г сахара, 1 столовая ложка коньяка, 2 чайные ложки водки.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить орехи, гвоздику, корицу, рисовую муку и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 1 часа. Изделие остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки в джем влить 2—4 столовые ложки воды, добавить орехи и перемешать.

Для приготовления глазури белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить орехи и тщательно перемешать.

Для приготовления сиропа сахар залить 100 мл воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Затем влить коньяк и водку, перемешать.

Коржи пропитать горячим сиропом.

На нижний корж выложить начинку, накрыть вторым коржом, полить глазурью.

Торт «Аргентина»

Требуется. *Для теста первого вида: 300 г сахара, 150 г пшеничной муки, 3 столовые ложки мака, 10 яиц, 50 г молотого миндаля, 50 г манной крупы, 50 г картофельного крахмала, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина. Для теста второго вида: 100 г сахара, 100 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 10 яиц, 50 г рисовой муки, 50 г молотых ядер грецких орехов, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.*

Для сливочного крема: 300 г сливок, 300 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для шоколадного крема: 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 100 мл молока, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка ягодного сиропа.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, муку, мак, миндаль, манную крупу, крахмал, ванильный сахар, перемешать. Влить белки и замесить тесто.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 30—35 минут. Изделие остудить.

Для приготовления теста второго вида яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, пшеничную и рисовую муку, орехи, ванильный сахар, лимонный сок, перемешать. Затем положить белки и замесить тесто.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 20—25 минут. Изделие остудить.

Для приготовления сливочного крема сливки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и добавить ванильный сахар.

Для приготовления шоколадного крема размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Сахар всыпать в кипящее молоко и, помешивая, варить в течение 3 минут, остудить, соединить с маслом, добавить муку, какао и ягодный сироп. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать сливочным кремом, соединить. Верх и бока торта смазать шоколадным кремом. Торт поставить в прохладное место на 2 часа.

Торт «Вермут»

Требуется. *Для теста: 100 г измельченных ядер грецких орехов, 300 г сахара, 3 столовые ложки манной крупы, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 15 яичных желтков, 10 яичных белков, 3 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 200 мл молока, 200 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для глазури: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для сиропа: 250 г вермута, 100 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста белки взбить с помощью миксера, добавить манную крупу, панировочные сухари, орехи. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, лимонный сок и белковую массу. Готовое тесто разделить на 3 равные части. Коржи выпекать в умеренно разогретой духовке на смазанном сливочном масле противне. Изделия остудить.

Для приготовления крема сахар смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем положить какао, перемешать, варить 3 минуты. Крем остудить и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури сахар смешать с размягченным сливочным маслом и, помешивая, нагревать в течение 10 минут, затем положить какао, перемешать и варить в течение 5 минут. Глазурь взбить деревянной лопаткой.

Для приготовления сиропа сахар залить вермутом и довести смесь до кипения.

Коржи пропитать горячим сиропом, смазать кремом и соединить. Торт полить глазурью.

Торт «Эсмеральда»

Требуется. *Для теста: 100 г молотых белых сухарей, 5—6 яиц, 300 г сахара, 1 столовая ложка картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Для крема: 150 г сахара, 250 мл молока, 1 яйцо, 100 г тертого шоколада, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка муки, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сухари, картофельную муку, белки, перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную пшеничной мукой форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 1 часа. Изделие остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема яйцо взбить с сахаром, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Затем остудить, добавить ванильный сахар, шоколад, какао и размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта украсить кремом.

Торт «Фисташковый»

Требуется. *Для теста: 300 г очищенных молотых фисташек, 100 г молотого миндаля, 500 г яблок, 200 г айвы, 600 г сахара, 150 г мармелада, 3 столовые ложки манной крупы, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры.*

Для украшения: 100 г очищенных фисташек, 100 г очищенного миндаля.

Способ приготовления. Для приготовления теста яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину. Айву вымыть, удалить сердцевину. Яблоки и айву нарезать и варить до размягчения, затем протереть через сито. Добавить в пюре сахар, цедру и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Затем положить манную крупу, миндаль, фисташки и варить, помешивая, на слабом огне в течение 3—5 минут. Готовую массу остудить, добавить нарезанный маленькими кусочками мармелад, перемешать, выложить в блюдо и оставить на 12 часов.

Готовый торт украсить миндалем и фисташками.

Торт «Ирма»

Требуется. *Для теста: 150 г манной крупы, 1 столовая ложка рисовой муки, 6 яиц, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки апельсинового сока, 2 чайные ложки маргарина.*

Для пропитки: 100 мл грушевого сиропа, 1 столовая ложка коньяка.

Для начинки: 200 г грушевого повидла, 100 г молотых ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, влить апельсиновый сок, добавить манную крупу, рисовую муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 40—45 минут. Изделие остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки грушевое повидло смешать с орехами.

Для приготовления пропитки грушевый сироп смешать с коньяком. Коржи пропитать смесью сиропа и коньяка, выложить на нижний корж половину приготовленной начинки, накрыть вторым коржом, выложить оставшуюся начинку.

Пирожные «Аленка»

Требуется. *Для теста первого вида: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.*

Для теста второго вида: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 3 яйца, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида размягченное сливочное масло разотрите с сахаром и желтками, добавьте муку, ванильный сахар.

Тесто выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте в разогретой до 220°С духовке в течение 20—25 минут. Изделие остудите.

Для приготовления теста второго вида отделите яичные белки от желтков.

Белки взбейте с помощью миксера.

Желтки разотрите с сахарной пудрой и взбейте, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влейте 4 столовые ложки смешанной с уксусом воды и остудите. Добавьте муку, орехи, белки и перемешайте.

Тесто выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте в разогретой до 200°С духовке в течение 40—45 минут. Изделие остудите.

Для приготовления крема шоколад растопите, смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру. Крем взбейте с помощью миксера.

Крем выложите на изделие, приготовленное из теста первого вида, накройте коржом из теста второго вида, сверху положите груз и поставьте в прохладное место на 3 часа.

Изделие нарежьте треугольными кусками. Пирожные перед подачей на стол посыпьте тертым шоколадом.

Пирожные «Таллинские»

Требуется. *Для теста: 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.*

Для бисквита: 100 г муки, 2 яйца, 100 г сахара.

Для начинки: 250 г яблочного пюре.

Для украшения: 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления бисквита яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, перемешайте.

Для приготовления теста муку смешайте с размягченным сливочным маслом, посолите, добавьте сметану, перемешайте. Тесто выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте в разогретой до 200˚С духовке в течение 10 минут. Изделие покройте яблочным пюре, залейте бисквитным тестом и выпекайте в разогретой до 200˚С духовке в течение 40 минут.

Изделие остудите, нарежьте треугольными кусочками.

Пирожные украсьте сахарной пудрой.

Пирожные «Медовые»

Требуется. *Для теста: 200—250 г муки, 100 г меда, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, ? чайной ложки молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 2 чайные ложки маргарина, 3—4 столовые ложки панировочных сухарей.*

Для крема: 250—300 г 3%-ных сливок, 150 г сахара.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите желтки от белков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахарной пудрой и медом и взбейте с помощью миксера, добавьте белки, муку, корицу и гвоздику, перемешайте.

Из теста сформуйте небольшие шарики, обваляйте их в панировочных сухарях и выложите на смазанный маргарином противень. Выпекайте в разогретой до 220°С духовке в течение 20—25 минут. Изделия остудите.

Для приготовления крема сливки смешайте с сахаром и взбейте с помощью миксера.

Изделия разрежьте на половинки, выньте чайной ложкой середину, заполните кремом. Половинки соедините. Готовые пирожные посыпьте орехами и поставьте в прохладное место на 1 час.

Торт «Жозефина»

Требуется. *Для теста: 200 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 1 яйцо, 50 мл молока, 400 г муки, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 400 г сметаны, 200 г сахара, 4 столовые ложки яблочного пюре.

Для украшения: 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйцо взбить с молоком, медом и сахаром, добавить соду, размягченное сливочное масло, муку, перемешать. Тесто положить в прохладное место на 40 минут, затем разделить на 5 частей, раскатать их.

Коржи выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 20 минут. Изделия остудить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и соединить с яблочным пюре.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта тоже смазать кремом и посыпать сахарной пудрой.

Торт «Токката»

Требуется. *Для теста: 200 г песочного печенья, 200 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка картофельной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 яйцо, 150 г измельченных ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина.*

Способ приготовления. Для украшения: 100 г песочного печенья, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Картофельную и пшеничную муку смешать, влить 100 мл холодного молока, размешать. Оставшееся молоко довести до кипения и влить тонкой струйкой в молочно-мучную смесь. Варить, помешивая, до загустения, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, яйцо, ванильный сахар и взбить с помощью миксера. Положить орехи, измельченное печенье и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200˚С духовке в течение 3 минут.

Изделие остудить и положить в прохладное место на 6 часов.

Торт украсить смесью измельченного печенья, кокосовой стружки и орехов.

Торт «Ника»

Требуется. *Для теста: 100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 700—800 г муки, 200 г клубничного варенья, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа.*

Для крема: 3 яичных белка, 100—120 г сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Для приготовления теста сметану смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом и взбитыми яичными желтками. Добавить соль, соду и ванильный сахар, всыпать муку и перемешать до состояния мелкой крошки.

Половину от общего объема теста выложить на смазанный маргарином противень. Сверху положить клубничное варенье. Посыпать оставшимся тестом и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут. Изделие остудить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Торт смазать кремом и украсить кокосовой стружкой.

Торт «Будапешт»

Требуется. *Для теста: 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик разрыхлителя, 200 г муки, 1 столовая ложка порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.*

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 300 мл молока, 2 столовые ложки манной крупы, 1 лимон.

Для глазури: 50 г сметаны, 1 столовая ложка порошка какао, 3—4 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Для приготовления теста размягченное сливочное масло смешать с сахаром, добавить яйца, разрыхлитель, взбить, всыпать муку и перемешать. Тесто разделить на 2 части. В одну часть добавить какао. Обе части раскатать тонкими лепешками.

Коржи выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 20 минут. Изделия остудить и разрезать каждое на 2 пласта.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром. В кипящее молоко всыпать манную крупу, помешивая, варить на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить. Лимон вымыть, натереть на мелкой терке и положить в манную смесь, добавить масло с сахаром и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури сметану смешать с какао, сахаром и размягченным сливочным маслом, варить, помешивая, до загустения, затем остудить.

Коржи смазать кремом и соединить. Торт полить глазурью.

Торт «Елизавета»

Требуется. *Для теста: 200 г сухого печенья, 200 г сливочного масла, 200 г тертого шоколада.*

Для крема: 300 г творога, 100 г йогурта, 50 г сахара, 3 столовые ложки апельсинового сока, 300 г взбитых сливок, 1 чайная ложка желатина.

Способ приготовления. Для приготовления теста печенье измельчить, смешать с размягченным сливочным маслом и тертым шоколадом, перемешать и положить в прохладное место на 3 часа.

Для приготовления крема желатин залить 3 столовыми ложками теплой воды, размешать, нагревать в течение 3—5 минут.

Творог смешать с йогуртом, сахаром и апельсиновым соком. Добавить сливки и раствор желатина, перемешать.

Торт украсить кремом и поставить в прохладное место на 2 часа.

Торт «Загадка»

Требуется. *Для теста: 300 г печенья, 300 г творога, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 150 г сахара, 1 столовая ложка какао, 50 г изюма без косточек.*

Для глазури: 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки порошка какао.

Способ приготовления. Для приготовления теста творог растереть с размягченным сливочным маслом и сахаром. Полученную массу разделить на 2 части. В одну положить какао, в другую – предварительно замоченный изюм.

На блюдо выложить 100 г печенья, полить 50 мл молока, сверху положить слой творога с изюмом. Затем вновь выложить 100 г печенья, полить 100 мл молока и снова положить слой творога с какао. Сверху выложить оставшееся печенье и полить оставшимся молоком.

Для приготовления глазури сахар залить 2 столовыми ложками воды и, помешивая, варить до загустения, затем положить какао, сливочное масло, перемешать и остудить.

Торт полить глазурью и поставить в прохладное место на 3 часа.

Торт «Парижские тайны»

Требуется. *Для теста: 400 г измельченных орехов фундук, 300 г сахара, 100 г сливочного масла.*

Для крема: 200 г тертого шоколада, 200 г сливочного масла.

Для глазури: 200 г сахара, 3 яичных белка.

Способ приготовления. Орехи обжарить до золотистого цвета. Сахар, помешивая, нагревать на слабом огне до появления золотистого оттенка, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло и орехи, перемешать, нагреть на слабом огне до 50—60°С. Из теплого теста раскатать 5—6 коржей.

Для приготовления крема шоколад смешать с размягченным сливочным маслом. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Торт полить глазурью.

Торт «Синьорита»

Требуется. *Для теста: 200 г печенья, 400 г яблок, 50 г изюма без косточек, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 чайные ложки лимонного сока, ? чайной ложки молотой корицы, 1 пакетик разрыхлителя.*

Для крема: 200 г 30%-ных сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком. Печенье пропустить через мясорубку, смешать с яблоками, добавить предварительно замоченный изюм, орехи, сахар, цедру, корицу и разрыхлитель. Тесто оставить на 1 час, затем выложить на блюдо, придав форму торта, и поставить в прохладное место на 1 час.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Торт смазать приготовленным кремом и поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Новогодняя ночь»

Требуется. *Для теста: 100 г муки, 50 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла. Для пропитки: 100 мл клубничного сиропа.*

Для безе: 5 яичных белков, 100 г сахара.

Для начинки: 300 г сливочного мороженого.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200°С духовке в течение 20—25 минут. Изделие остудить и пропитать клубничным сиропом.

Для приготовления безе белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Мороженое нарезать кубиками, выложить горкой на изделие, залить безе. Торт поставить в разогретую до 180°С духовку на 5 минут, затем остудить и выдержать в прохладном месте 2 часа.

Торт «Смородинка»

Требуется. *Для теста: 1 стакан пшеничной муки, ? стакана сахара, 5 яиц, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка крахмала, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, разрыхлитель для теста, соль по вкусу.*

Для начинки: 4 стакана сливок, 2 стакана красной смородины, 1 чайная ложка крахмала, ? стакана рубленого фундука.

Способ приготовления. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить с помощью миксера до образования густой пены. Желтки растереть с сахаром, влить 3 ложки горячей воды, добавить соль и взбить до образования пышной массы. Ввести в смесь муку, какао, крахмал, разрыхлитель для теста и мак.

Полученную массу соединить со взбитыми белками и тщательно перемешать.

Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить тесто в форму. Выпекать на сильном огне в течение 30 минут.

Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки сливки смешать с крахмалом, взбить с помощью миксера до образования густой пены. Треть крема оставить для верха, оставшуюся часть смешать с орехами и промытой и обсушенной смородиной, оставив несколько ягод для украшения готового торта.

Выложить смородиновый крем на бисквитный пласт, накрыть вторым пластом. Верх и бока торта смазать оставшимися взбитыми сливками, украсить ягодами смородины.

Торт «Виноградинка»

Требуется. *Для теста: 1 стакан муки, ? пачки сливочного масла, ? стакана простокваши, ? чайной ложки соды.*

Для крема: 1 стакан молока, 3 столовые ложки сахара, 1 яичный белок, 1 столовая ложка муки, цедра 1 лимона.

Для украшения: 300 г винограда без косточек.

Способ приготовления. Муку просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, тщательно растереть до образования однородной массы. Затем влить простоквашу, добавить соду. Тесто хорошо вымесить.

Приготовленным тестом равномерно покрыть дно и бока формы. Выпекать при температуре 180˚С в течение 30 минут.

Готовый корж остудить.

Для приготовления крема молоко влить в маленькую кастрюлю, добавить сахар, тщательно размешать. Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения. Добавить муку, вновь поставить на небольшой огонь. Постоянно помешивая, варить крем до загустения.

Полученную массу остудить. Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Яичный белок взбить до образования густой пены.

Цедру и яичный белок добавить в остывшую массу, все перемешать, выложить готовый крем на корж.

Виноград промыть, обсушить и украсить им готовый торт.

Торт «Морковка»

Требуется. *Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 пачка сливочного масла, 3 яйца, 2– 3 моркови, разрыхлитель для теста, соль по вкусу.*

Для крема: ? стакана сметаны, ? стакана сахара.

Способ приготовления. Яйца взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, всыпать сахар и муку, добавить соль и разрыхлитель для теста.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить к приготовленной ранее смеси. Тесто тщательно вымесить, разделить на 2 части. Каждую раскатать в круглый пласт толщиной 1,5—2 см.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить коржи на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200°С до золотистого цвета.

Готовые коржи охладить.

Для приготовления крема сметану с сахаром взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Соединить коржи, смазав первый кремом. Верх и бока торта также смазать кремом. Выдержать готовый торт на холоде в течение 50 минут.

Торт «Дашенька»

Требуется. *Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, ? пачки сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка сухих дрожжей.*

Для начинки: ? пачки сливочного масла, ? стакана сахара, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка толченого миндаля, 2 столовые ложки рома, цедра ? лимона, ? стакана лимонного сока, ? стакана молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления. Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, всыпать сухие дрожжи и просеянную муку. Вымесить тесто и выдержать его на холоде в течение 30 минут. Затем раскатать ровным слоем.

Форму для выпечки смазать маслом. Выложить пласт теста в форму. Выпекать до полуготовности, вынуть из духовки, слегка остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, сахар, соль, толченый миндаль, всыпать муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру, влить лимонный сок, ром и подогретое молоко. Массу тщательно перемешать.

Выложить приготовленный крем на торт, вновь поставить его в духовку и выпекать до готовности.

Торт «Этюд»

Требуется. *Для теста: 3 стакана муки, 1 пачка сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан майонеза.*

Для крема: ? стакана сахара, 2 яйца, ? пачки сливочного масла, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 50 г шоколада, 5 грецких орехов.

Способ приготовления. Яйца взбить с помощью миксера, растереть с сахаром, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить майонез. Массу тщательно перемешать, всыпать муку и вымесить тесто.

Разделить готовое тесто на 3 части. Каждую раскатать в пласт.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить пласты на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при сильном огне до золотистого цвета.

Готовые коржи охладить.

Для приготовления крема взбить яйца с сахаром, не переставая взбивать, прогреть на водяной бане, добавить какао, остудить.

Размягченное сливочное масло взбить, осторожно влить в него остывший крем.

Коржи поместить друг на друга, смазывая каждый кремом. Верх и бока торта также обмазать кремом.

Готовый торт посыпать натертым на мелкой терке шоколадом и мелко нарубленными ядрами грецких орехов.

Торт «Адонис»

Требуется. *Для вафель: 1? стакана муки, 2 яйца, ? стакана сахара, ? пачки сливочного масла, 1 стакан молока.*

Для орехового крема: ? стакана сахара, 15 грецких орехов, 1 стакан сливок, ? пакетика ванильного сахара.

Для кофейного крема: 1 пачка сливочного масла, 4 яичных желтка, ? стакана сахара, 2 столовые ложки крепкого кофе, 1 столовая ложка рома, ? пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Яйца смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, всыпать муку. Тесто тщательно вымесить, развести молоком и еще раз перемешать до однородного состояния. Дать тесту постоять 30 минут. Затем разделить на 3 части и выпечь в круглой вафельнице 3 пласта.

Готовые вафельные круги охладить.

Для приготовления орехового крема грецкие орехи расколоть, ядра растереть, смешать с сахаром, сливками и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера.

Для приготовления кофейного крема яичные желтки растереть с сахаром, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить ром, кофе и ванильный сахар. Взбить крем с помощью миксера до образования густой однородной массы.

На вафельный круг выложить кофейный крем, накрыть вторым вафельным кругом, на который выложить ореховый крем, накрыть третьим кругом.

Верх торта покрыть ореховым кремом, бока – кофейным.

Торт «Аврора»

Требуется. *Для теста: 1? стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, ? пачки сливочного масла, 1 столовая ложка меда, разрыхлитель для теста.*

Для крема: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, ? пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Яйца взбить с сахарной пудрой с помощью миксера в маленькой кастрюле, соединить с размягченным сливочным маслом и медом.

Поставить кастрюлю на водяную баню, не переставая помешивать, нагревать до температуры 80°С.

Снять кастрюлю с водяной бани, всыпать в смесь муку и разрыхлитель, тщательно перемешать и разделить на 12 частей.

Формы для выпечки смазать маслом. В разогретой духовке на среднем огне выпечь 12 коржей до золотистого цвета.

Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема взбить с помощью миксера сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Коржи поместить друг на друга, смазав каждый кремом. Верх и бока торта также смазать кремом.

Торт «Восточная сладость»

Требуется. *Для теста: ? пачки сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яичных желтка, 1 столовая ложка сметаны, 1? стакана муки, сода на кончике ножа.*

Для крема: 500 г чернослива, 1 пачка сливочного масла, 2 стакана сметаны, 1? стакана сахара, 10 грецких орехов.

Для украшения: 4 яичных белка, ? стакана сахара.

Способ приготовления. Яичные желтки взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить соду и сметану, всыпать сахар и муку. Вымесить тесто до состояния однородной массы.

Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой. Выложить тесто в форму. Выпекать при температуре 200°С в течение 30 минут.

Готовый корж остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема распарить чернослив, удалить из него косточки, пропустить мякоть через мясорубку.

Сливочное масло размягчить, взбить с половиной сахара с помощью миксера.

Оставшийся сахар взбить со сметаной с помощью миксера.

Смешать масляную смесь со сметаной, добавить чернослив и измельченные ядра грецких орехов. Крем тщательно перемешать.

Коржи поместить друг на друга, смазав каждый кремом.

Яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера до образования густой пены. Получившимся кремом покрыть верх и бока торта.

Торт «Долли»

Требуется. *Для теста: 1? стакана муки, ? пачки сливочного масла, ? стакана сахара, 1 яйцо, 400 г фиников, 10 очищенных грецких орехов, разрыхлитель для теста.*

Для крема: 1 стакан сметаны, ? стакана сахара, ? пакетика ванилина.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Финики замочить в горячей воде на 2 часа, затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Грецкие орехи очистить и мелко нарубить.

Яйцо взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, растертым с сахаром, мукой и разрыхлителем. Добавить в смесь измельченные финики и грецкие орехи.

Форму для выпечки смазать маслом. Выложить тесто в форму, выпекать на сильном огне в течение 50 минут. Изделие охладить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и ванилином, взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Готовым кремом смазать верх и бока торта, посыпать сахарной пудрой.

Торты: рецепты домашней хозяйки

Торт «Россия»

Требуется. *500 г печенья песочного или бисквитного, 200 г сливочного масла (или маргарина), 1 ст. сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 2 ст. молока, 1 ст. л. муки, ? ст. измельченных грецких орехов, ? ст. джема (яблочного или вишневого), 1 пакетик ванилина.*

Способ приготовления. В кипяченое молоко засыпать муку, какао и 1 ст. ложку сахара. Все это варить на слабом огне, помешивая, до закипания. Потом массу охладить. Масло взбить с сахарной пудрой до получения однородной массы. Не переставая взбивать, добавить молочный крем. Печенье погрузить в холодное молоко и уложить пластами, смазанными кремом и орехами. Верхний пласт украсить фруктами (дольки яблока, манго или клубники), посыпать измельченными орехами и кокосовой стружкой. Выдержать 3—4 часа и подать на стол.

Торт «Виноградная лоза»

Требуется. *4 яйца , 2 желтка, 20 и 150 г сахара, 120 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 500 г творога, лимонный сок, 6 шт. желатина, ? л сливок, 300 г винограда (светлые и темные ягоды), 100 г миндальных хлопьев, 60 г крахмала.*

Способ приготовления. Желтки растереть с сахаром, добавляя теплую воду, и смешать с белками, предварительно взбитыми с сахаром. Добавить смесь из муки, крахмала и разрыхлителя. Готовое тесто поставить в духовку, разогретую до 200 градусов, и выпекать 25—35 мин. Охлаждать торт не менее 2 часов. В творог добавить желтки, сахар и лимонный сок. Желатин развести в горячей воде. Взбить сливки, добавить желатин и смешать с творогом. Бисквитную основу торта прослоить творожным кремом и украсить ягодами винограда. Сверху посыпать миндальными хлопьями.

Торт «Санта-Лючия»

Требуется. *200 г муки, 100 г масла, 40 г сахара, 1 желток, щепотка соли, 1 ст. воды, 70 г мармелада абрикосового, 1 яйцо, 2 желтка, 250 г сахара, щепотка соли, 1 ст. л. муки, 300 г миндаля очищенного, 4 белка, 50 г масла.*

Способ приготовления. В муку добавить сахар, желтки, соль, масло и воду. Готовое тесто охладить. Затем раскатать в пласт и выложить им форму. Мармеладом намазать дно теста. Для миндальной массы смешать яйцо, 50 г сахара, соль, 150 г муки, добавить два белка и растопленное масло. Выпекать 45 минут. Горячий торт украсить кремом и кокосовой стружкой.

Торт «Восточная сказка»

Требуется. *? л молока, 2 ст. л. сахара, ? ч. л. соли, 2 ст. л масла, 20 г дрожжей, 80 г миндальных хлопьев, 350 г муки , 1 яйцо, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. размягченного масла, 2 ст. л. сахара, ? ч. л. молотой корицы, 2 ст. л. масла, 6 ст. л. меда, 2 ст. л. сахара, 100 г миндаля.*

Способ приготовления. В кипяченое молоко добавить сахар, соль, масло. Муку смешать с миндальными хлопьями, добавить дрожжи, подогретое молоко, изюм, яйцо и замесить тесто. Затем раскатать тесто в пласт, смазать маслом, посыпать сахаром и корицей. Свернуть в рулет, разрезать на ломтики и скатать их в шарик. Для медового сиропа масло растопить с сахаром, медом и миндалем и вылить в форму. Шарики из рулета уложить в форму и выпекать торт 20—30 мин.

Торт «Зимняя свежесть»

Требуется. *500 г бисквитного печенья, 500 г сметаны, 1 ст. сахара, лимон, 1 ст. клубники из компота.*

Способ приготовления. Во взбитую сметану с сахаром добавить ягоды, лимонную цедру и лимонный сок. Пласт печенья покрыть сметаной, взбитой с клубникой. Все это повторить несколько раз. Верхний пласт должен быть из сметаны. Украсить ягодами, кремом и кокосовой стружкой. Подавать охлажденным.

Торт «Жемчужина Востока»

Требуется. *8 яичных белков, 200 г сахара, 150 г сахарной пудры, 30 г крахмала, 250 г малины, 250 г смородины, ? л сливок, 2 ст. л. сахара, 20 г коньяка.*

Способ приготовления. Сахар и белок взбить в тугую пену. Добавить сахарную пудру и крахмал. На противень, застеленный пергаментом, высадить безе и поставить в духовку на несколько часов (на слабый огонь). Готовое безе охладить. Взбить сливки с сахаром и подлить коньяк. Всю эту смесь размазать по поверхности торта и сверху украсить ягодами.

Торт «Апельсиновое небо»

Требуется. *100 г масла, 50 г сахарной пудры, 1 желток, 50 г апельсинового джема, ? л сливок, 100 г сахара, 6 яиц, цедра от 3 лимонов, 1 апельсин, 50 г сахара, 2 ст. л. воды.*

Способ приготовления. Песочное тесто из муки, сахара, масла и желтка поместить в холодильник. Раскатать тесто в лепешку, выложить в форму и намазать апельсиновым джемом. Покрыть тесто массой из сливок, сахара, яйца, цедры и поставить в духовку на 50—60 мин. В горячий сироп, состоящий из воды и сахара, выложить дольки апельсина на несколько минут. Затем уложить апельсины на готовый торт и украсить его ягодами.

Торт «Сладкая мечта гурмана»

Требуется. *5 яиц, 4 ст. белого вина, 150 г сахара, тертая цедра лимона, 1 ч. л. лимонного сока, 125 г муки и молотый миндаль.*

Для начинки: 20 г желатина, ? ст. белого вина, 2 кружочка лимона, 1 гвоздика, корица, 4 яйца, 175 г сахара, 8 г ванилина, щепотка соли, 400 г сливок.

Для украшения: 300 г винограда, ? лимона.

Способ приготовления. Желтки взбить с теплым вином, подмешав 100 г сахара и цедру лимона. Белки с лимонным соком взбить в пену, добавляя оставшийся сахар. Белковую смесь, муку, миндаль смешать с желтковым кремом. Заполнить массой форму и выпекать до 25—30 мин. в разогретой до 180 градусов духовке. Бисквит охладить и разрезать пополам.

Для начинки замочить желатин в воде. В подогретое вино добавить кружочки лимона и пряности и дать смеси настояться около 10 мин. Смешать яйца со 150 г сахара, добавив соль и ванилин, залить горячим вином (пряности и лимон предварительно вынуть) и взбивать крем до густоты около 2 мин. на водяной бане. Добавить желатин и как следует размешать. Крем на 30—40 мин. поставить в холодное место.

Незадолго до загустения крема добавить взбитые с сахаром сливки. Готовые коржи смазать кремом и выложить сверху виноградины, кружочки лимона (апельсина, манго, ананаса). Приготовить заливку из виноградного сока с сахаром и облить ею ягоды.

Перед подачей на стол края торта обмазать взбитыми сливками и посыпать лимонной цедрой. Украсить по желанию половинками вишен.

Торт «Натали»

Требуется. *1 ст. молотых сухарей, 5 шт. яиц, ? ст. сахара, сухари на посыпку формы.*

Для крема: 2 яйца, 1 ст. л. муки, ? ст. л. сахара, 1 ст. молока, ? ст. орехов, 100 г масла.

Способ приготовления. Желтки растереть с сахаром, добавить молотые сухари. Взбить белки в густую пену, перемешать и выложить в форму, посыпанную сухарями. В течение 20—25 мин. выпекать в духовке. Готовый торт разделить на пласты, смазать кремом и сверху посыпать измельченными орехами.

Крем приготовить из яиц, муки, сахара, горячего молока и орехов. Все проварить до густой однородной массы, непрерывно помешивая. Массу охладить и добавить сливочное масло.

Торт «Кофейный»

Требуется. *125 г масла, 200 г сахара, соли, корицы, лимонной цедры (минимум), 6 желтков, 6 белков, 200 г муки, ? л молока, 1 ст. л. кофе растворимого, 150 г сахара, 250 г размягченного масла, 17 кофейных зерен, 50 г миндальных хлопьев.*

Способ приготовления. Хорошо перемешать масло с половиной сахара, солью, корицей и цедрой, добавить желтки и растопленный шоколад. Белки взбить со второй половиной сахара и соединить с шоколадной массой. Добавить в муку, перемешать, выложить тесто в форму и поставить на 50—60 мин в духовку. Масло взбить в пену, добавляя порошок какао, до образования крема. Бисквит разрезать на пласты и обмазать кофейным кремом. Торт обсыпать миндальными хлопьями и кокосовой стружкой.

Торт «Испанская коррида»

Требуется. *150 г муки, 150 г сахара, 60 г марципана, щепотка соли, 1 яйцо, 6 желтков, 6 белков, 50 г крахмала, 60 г тертого шоколада, 20 г рубленных фисташек.*

Способ приготовления. Растереть немного сахара, марципана, соль, яйца, желтки. Добавить в массу взбитые белки, смесь муки с крахмалом и в заключение – тертый шоколад. Выпекать 45—60 мин. Готовый торт обмазать растопленным шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Златокудрый Аполлон»

Требуется. *7 яиц, 250 г сахарной пудры, тертая цедра от 2 апельсинов и сок, 50 г тертого печенья, 100 г измельченных орехов и миндаля.*

Для пропитки торта: 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипятка, 2 ст. л. апельсинового сока.

Для украшения: шоколадная стружка, карамельные бусинки, кофейные зерна, фисташки.

Способ приготовления. Все компоненты (желтки, сахарную пудру, цедру, сок, тертые сухари, миндаль, белки) смешать до получения гладкой однородной массы. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать на среднем огне. Торт охладить и смазать помадкой, обсыпать стружкой, кофейными зернами и орехами. Украсить взбитыми сливками.

Торт «Золотые стрелы Купидона»

Требуется. *9 яиц, 200 г сахарной пудры, 250 г муки, 15 г питьевой соды.*

Для начинки: 0,5 л молока, 10 г ванили, 40 г муки, 200 г масла, 100 г сахарной пудры, консервированные ананасы.

Способ приготовления. Взбить миксером белки, добавить муку вместе с содой и соединить с желтками, растертыми с сахаром. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке. Охладить и пропитать ананасовым соком. В молоке размешать ваниль, муку и варить до образования гладкой однородной массы. В охлажденную массу добавить кусочки ананаса и масла. Этой начинкой смазать пласты и соединить. Сверху торт украшают взбитыми сливками, тертым шоколадом и кружочками ананаса.

Торт «Тайна лета»

Требуется. *150 г шоколада, 150 г масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 150 г сахара, 5 яиц, 150 г муки, 100 г абрикосового варенья, масло и мука для формы.*

Для приготовления глазури: 100 г сахара, 10 г какао, 40 г масла.

Способ приготовления. Масло растереть с сахаром, добавить растопленный шоколад и желтки (из 6 яиц). Взбитые белки смешать с мукой и разрыхлителем. Все перемешать.

Тесто выложить в форму и выпекать 1 час на среднем огне. Охладить. Разрезать на пласты и смазать вареньем. Из сахара сварить сироп, вылить его в масло, добавить какао и облить торт. Сверху можно украсить кокосовой стружкой и орехами.

Торт «Прекрасный гиацинт»

Требуется. *60 г масла, 5 яиц, 200 г муки, 100 г сахарной пудры, 5 г соды, 40 г измельченных орехов.*

Для начинки: 0,5 л молока, 15 г муки, 1 желток, 130 г масла, 100 г сахарной пудры, 10 г какао, 1 ст. л. любого ликера и 3 банана.

Способ приготовления. Все компоненты (масло, сахар, желтки) смешать до образования густой пены. Затем добавить белки, муку, соду и орехи. Выпекать на небольшом огне. Охладить. Разрезать пополам. Нижний пласт намазать начинкой, положить на него нарезанные кружочками бананы, снова смазать начинкой, затем пласты соединить. Поверхность и края торта украсить взбитыми сливками и бананами.

Для начинки: в молоке размешать муку, желток, какао и варить до образования кашицы. Затем добавить масло, сахар и ликер.

Торт «Сети Нептуна»

Требуется. *7 яиц, 7 ст. л. воды, 50 г сахара, 50 г кокосовой муки, 150 г муки, тертая цедра от ? лимона.*

Для начинки: 0,5 л молока, 40 г муки, 150 г масла, 50 г сахарной пудры, 3 ст. л. варенья из смородины, 30 г кокосовой муки.

Способ приготовления. Миксером взбить белки с сахарной пудрой до получения пены и добавить желтки. Снова взбить и соединить с кокосовой мукой, цедрой и пшеничной мукой. Охлажденный торт разрезать на пласты и намазать начинкой. Сверху также обмазать начинкой и посыпать тертыми орехами. Все компоненты начинки варить до образования густой однородной кашицы.

Торт «Влюбленный нарцисс»

Требуется. *5 яиц, 130 г муки, 150 г сахарной пудры.*

Для начинки: 0,5 л молока, 4 желтка, 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 150 г миндаля, ваниль.

Способ приготовления. Во взбитые белки добавить сахар, лимонный сок, желтки и тщательно перемешать. Потом примешать муку. Готовое тесто выпечь, разрезать и намазать начинкой. Верх и края торта также смазать начинкой и посыпать тертым шоколадом. Любым кремом наполнить кондитерский мешок и выдавить его на поверхность торта в форме розочек.

Торт «Кассандра»

Требуется. *150 г муки, 12 г дрожжей, 8 яиц, 20 г сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 50 г измельченных орехов, 50 г шоколада.*

Для начинки: 0,2 л молока, 15 г муки, 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 50 г орехов, 10 г какао.

Для помадки: 1/5 л воды, 100 г сахарной пудры, 10 г какао, 20 г масла.

Способ приготовления. Сахар растереть с желтками, добавить дрожжи, разведенные в молоке. Муку смешать с белками и сахаром и перемешать с желтковой массой. Тесто разделить на две равные части. В одну добавить орехи, тертый шоколад и перемешать. Эта часть теста приобретет темный оттенок. Обе части выложить в форму и выпекать. Готовый торт на час поставить в холодное место. Затем разрезать на два пласта. Нижний пласт намазать темной начинкой, на нее положить светлую начинку и накрыть верхним пластом. Верх и края торта облить помадкой и украсить кокосовой стружкой.

Для начинки: муку размешать в молоке и варить до образования кашицы. Масло растереть с сахаром до получения пены и добавить кашицу. Начинку разделить на две части. В одну часть замешать растертые орехи и какао.

Для помадки: размешать какао с маслом и добавить сахарный сироп.

Торт «Венчание»

Требуется. *4 ст. муки, 200 г масла, 1 ст. сахарной пудры, 50 г миндаля, 50 г изюма, 6 яиц, 30 г белого вина и орехов, 2 белка, 15 г сахарной пудры, 1 желток, 30 г сахара, 5 г крахмала, 0,5 л молока, 30 г какао, 35 г миндаля.*

Способ приготовления. Масло, сахарную пудру, яйца растереть, добавить миндаль, изюм, орех, муку и вино. Все тщательно перемешать. Тесто разделить на два пласта, охладить. Соединить пласты мармеладом. Белки с сахаром взбить в густую пену. Этой массой наполнить кондитерский мешок и выдавить в кастрюлю с кипятком на 2—3 мин., периодически переворачивая. Затем выложить на сито и дать стечь. Отдельно растереть желтки с сахаром и крахмалом, влить в них какао и поставить на слабый огонь, чтобы смесь загустела. Аккуратно выложить белки на торт, залить их шоколадной смесью и посыпать толчеными орехами и миндалем.

Торт «Идиллия»

Требуется. *10 яиц, 250 г сахарной пудры, 20 г ванильного сахара, 200 г арахиса, 30 г тертых сухарей.*

Для ореховой начинки: 150 г сахарной пудры, 150 г орехов, немного молока, 200 г масла, 2 ст. л. рома.

Способ приготовления. Сахар варят до образования карамели. Измельченные орехи заливают горячим молоком и смешивают с карамелью. К охлажденной массе добавляют масло и ром. Взбивают 9 желтков, 1 яйцо, сахарную пудру, ванильный сахар и добавляют белки, орехи, тертые сухари. Все перемешивают. Тесто выкладывают в форму и выпекают на среднем огне. Охлажденный торт разрезают на два пласта, которые намазывают начинкой; пласты соединяют. Украшают торт на свое усмотрение.

Торт «Колесо Европы»

Требуется. *250 г муки, 100 г масла, 1 яйцо, ? ч. л. сухих дрожжей.*

Для начинки: 100 г масла, 100 г сахара, 50 г муки, 2 яйца, 4 ст. л. лимонного сока, ром, миндаль, молоко.

Способ приготовления. Замесить тесто и поставить в холодное место. Охлажденное тесто выложить в форму и выпекать. Сахар растереть с маслом, добавляя муку и яйца. Добавить по вкусу соль, лимонный сок и цедру, влить ром. В подготовленную смесь влить разогретое молоко и все смешать. Полученной массой облить торт и снова поставить в духовку на 30 мин. Украсить ягодами из компота или варенья.

Торт «Белое и черное»

Требуется. *8 белков, 2 ст. сахара, 2 г ванили, 150 г шоколада, 1 ст. л. рома.*

Способ приготовления. Взбить белки с ванилью, постепенно добавить стакан сахара. Выложить массу на смазанную маслом форму и выпекать около 30 мин. при температуре 120 градусов. Оставшуюся белковую массу положить на смазанный маслом противень и выпечь. Шоколад расплавить на водяной бане и вымешать до однородного состояния, добавить ром. Готовый торт облить теплой шоколадной глазурью и расположить белковые шарики венком по краям торта.

Торт «Египетская пирамида»

Требуется. *? л взбитых сливок, 30 шт. печенья и любое варенье (вишневое, клубничное, смородиновое), 2 яйца, 1 л молока, 3 банана, цедра апельсина, 3 ч. л. желатина, 13 г изюма, 15 г сахара.*

Способ приготовления. Печенье уложить в форму, смазанную маслом. Сложить печенье в виде пирамидки, смазывая слои взбитыми сливками. Яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко, добавить бананы, нарезанные кубиками, тертую цедру, изюм, подготовленный желатин и варить на водяной бане. С помощью кондитерского мешка выдавить банановый крем по краям печенья. Сверху украсить вареньем и тертыми орехами.

Торт «Диана»

Требуется. *1 банка майонеза, 2 ст. сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 2 ч. л. подсолнечного масла, ? ч. л. питьевой соды, 1,5 ст. муки, апельсиновая цедра и апельсиновый ликер.*

Способ приготовления. Растереть желтки с сахаром, добавить майонез, сметану, соду. Все тщательно перемешать и соединить с мукой. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать.

В тертую цедру добавить апельсиновый ликер и сбить до густоты. Готовый торт залить взбитыми сливками и апельсиновой смесью и снова поставить в духовку на слабый огонь.

Торт «Юнона»

Требуется. *1,5 кг яблок, 250 г печенья, 50 г изюма, 100 г орехов, 30 г сахара, 300 г взбитых сливок, лимонной цедры.*

Способ приготовления. Натертые яблоки тщательно перемешать с толченым печеньем, изюмом, орехами и с тертой цедрой. Выложить в круглую форму и покрыть взбитыми сливками. Украсить (по желанию) фруктами.

Торт «Ларец Пандоры»

Требуется. *250 г масла, 250 г муки, 120 г миндаля, 4 сваренных вкрутую желтка, 120 г сахарной пудры и стертой в порошок ванили, 4 белка, 100 г сахарной пудры, 200 г джема абрикосового.*

Способ приготовления. Замесить песочное тесто, из которого испечь 4—5 одинаковых тонких кругов. Белки и сахарную пудру взбить в пену и добавить джем. Пену с джемом растереть до кремообразного состояния. Этим кремом намазать круги и сложить их. Верхний круг можно облить глазурью (растереть сахарную пудру с джемом и добавить лимонный сок).

Торт «Руслан и Людмила»

Требуется. *10 желтков, 250 г сахарной пудры, 1 ст. л. какао, 250 г грецких орехов, палочка ванили, 10 белков, 150 г сахарной пудры, лимонный сок, 3 ст. л. толченого бисквитного печенья, 250 г молотого миндаля.*

Способ приготовления. Желтки растереть с сахарной пудрой и подмешать какао. В массу прибавить орехи и палочку ванили. Полученную массу выложить в большую форму и хорошо разровнять. Взбить белки с сахарной пудрой до густой пены. Добавить лимонный сок, палочку ванили, тертого печенья и молотого миндаля. Все тщательно перемешать и эту массу выложить на ореховую. Выпекать около 55 мин. в разогретой духовке. Охлажденный торт покрыть слоем апельсинового джема и полить шоколадной глазурью.

Торт «Адонис»

Требуется. *150 г масла, 6 яиц, 30 г сахарной пудры, 30 г шоколада, 50 г сахара, 70 г муки, 50 г тертых орехов.*

Для начинки: 70 г шоколада, 10 г ванильного сахара, 20 г сахарной пудры, 40 г маргарина.

Для шоколадной помадки: 50 г шоколада и 50 г маргарина.

Способ приготовления. Масло растереть с сахарной пудрой и яичными желтками. Добавить шоколад и все взбить. Также растереть белки, сахарную пудру, муку и орехи. Обе массы перемешать. Готовое тесто выпекать. Охлажденный торт намазать начинкой, обмазать шоколадной помадкой.

Для начинки: в кастрюлю высыпать ванильный сахар и сахарную пудру, добавить шоколад, маргарин и варить. Охлажденную массу взбить миксером в густую пену.

Для шоколадной помадки: размешать шоколад с маргарином и глазировать застывшей массой.

Торт «Творимая легенда»

Требуется. *150 г масла, 70 г сливок, 100 г сахара, 150 г орехов, 100 г сахарной пудры, 20 г натурального кофе, 5 желтков, 20 г рома, 3 кружка готовых вафель, ванилин.*

Способ приготовления. Растереть сливки, сахар, орехи и ванилин до образования густой массы. К маслу прибавить 2 л. крепкого кофе, желтки растереть с сахаром. Все тщательно перемешать. На нижний кружок вафли положить половину кофейного крема, прикрыть вторым кружком, намазать ореховой массой и прикрыть третьим кружком. Поверхность и бока торта смазать кофейным кремом, обсыпать сахаром и орехами.

Торт «Катрин»

Требуется. *5 яиц, 100 г сахарной пудры, 130 г муки, 1 ч. л. молотого кофе, 1,5 ст. л. рома, 10 г питьевой соды, 130 г сливового джема, 0,1 л фруктового сиропа.*

Для начинки: 100 г масла, 25 г муки, 0,5 л молока, 20 г ванильного сахара, 50 г сахарной пудры, 1 ч. л. черного кофе.

Для крема: 100 г молока, 15 г сахара, 1 желток, 2 ч. л. желатина, 10 г варенья.

Способ приготовления. Взбить яйца с сахарной пудрой, джемом, кофе. Постепенно влить сироп, ром, всыпать муку и соду и взбить еще раз. Выпекать в умеренно нагретой духовке. Готовый торт разрезать на пласты и намазать начинкой. Поверхность торта украсить кремом и белковой пеной.

Торт «Илиада»

Требуется. *100 г муки, 7 яиц, 150 г сахарной пудры, 20 г какао.*

Для начинки: 250 г вареного картофеля, 150 г сахара, 100 г орехов, 10 г ванильного сахара, 50 г масла, немного ликера, 3 белка, 40 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Желтки с сахаром взбить в пену, быстро подмешав белки, муку, какао: массу слегка перемешать. Готовое тесто выпекать в духовке. Разрезать на пласты, намазать начинкой и соединить. Верх и бока торта намазать начинкой, украсить фруктами и белковой пеной.

Для начинки: сварить густой сахарный сироп и к нему добавить измельченные орехи. Затем добавить мятый картофель, ванильный сахар, масло, ликер. Массу перемешать. Яичные белки с сахаром взбить в густую белковую пену.

Торт «Одиссея»

Требуется. *8 яиц, 150 г масла, 100 г сахарной пудры, 30 г шоколада, 120 г тертого миндаля, 15 г ванильного сахара, 50 г тертых сухарей.*

Для начинки: 150 г масла, 80 г сахарной пудры, 50 г миндаля, 2 ст. л. рома.

Для глазури: 100 г шоколада, 50 г маргарина.

Способ приготовления. Маргарин, сахарную пудру, желтки растереть, добавить растопленный шоколад, миндаль, массу перемешать. Во взбитые белки добавить ванильный сахар, смешать с тертыми сухарями и маслом. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать. Охлажденный торт разрезать на пласты, намазать начинкой. Сверху торт облить глазурью и украсить взбитыми сливками.

Для начинки: масло и сахарную пудру растереть в густую пену, в нее добавить миндаль и ром.

Для глазури: растопленный шоколад смешать с маргарином.

Торт «Муза»

Требуется. *6 яиц, 150 г фундука, 150 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, 100 г орехов.*

Для начинки: 25 г ванильного сахара, 125 г сахарной пудры, 135 г масла.

Способ приготовления. Желтки, сахарную пудру и ванильный сахар растереть, перемешать с белками и поджаренными орехами. Тесто выложить в форму и выпекать на небольшом огне. Охлажденный торт разрезать на пласты и намазать начинкой. Украсить сливками и ягодами.

Для начинки: масло растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Торт «Подвиг Геракла»

Требуется. *300 г муки, 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 7 г соды, лимонная цедра.*

Для начинки: 1 л молока, 35 г муки, 3 яичных белка, 45 г сахарной пудры, 100 г масла, 100 г сахарной пудры, лимонный сок.

Для лимонной глазури: 1 белок, 120 г сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Сахарную пудру растереть с желтками, белками, с мукой, содой и измельченной цедрой. Готовое тесто выложить и выпекать. Верх торта и его бока покрыть лимонной глазурью и украсить смородиной.

Для начинки: муку варить в молоке до образования густой кашицы. Белки взбить с сахарной пудрой в густую пену. Масло растереть с сахаром, подливая лимонный сок; добавить охлажденную кашицу и белковую пену.

Для лимонной глазури: белок растирают с сахарной пудрой и лимонным соком.

Торт «Анжелика»

Требуется. *250 г муки, 10 яиц, 200 г сахарной пудры, 55 г сахарной пудры для взбивания белков.*

Для начинки: 4 желтка, 0,3 л молока, 15 г муки, 20 г ванильного сахара, 150 г масла, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Яичные желтки растереть с сахарной пудрой до получения густой пены. Белки взбить в пену, добавить сахарную пудру, снова взбить, всыпать муку и перемешать с желтковой массой. Готовое тесто выпекать. Охладить. Разрезать на пласты и намазать начинкой. Обсыпать тертыми орехами и шоколадом.

Для начинки: в молоке размешать желтки, муку, ванильный сахар и варить до получения кашицы. Постепенно добавить масло и сахарную пудру. Все перемешать.

Торт «Лесная поляна»

Требуется. *2 ст. муки, 2 ст. сахара, 1 банка майонеза, 4 яйца, 120 г сметаны, 20 г сливочного масла, ? ч. л. соды, 3 белка и ягоды (клубника, смородина и крыжовник).*

Способ приготовления. Желтки растереть с сахаром, добавить майонез, сметану, соду и муку. Готовое тесто выпекать до слегка золотистого оттенка. Вынуть из духовки, засыпать ягодой, залить взбитыми сливками и допечь на слабом огне. Поверхность торта украсить шоколадной стружкой.

Торт «Суламифь»

Требуется. *1,5 ст. муки, 8 яиц, 7 ст. л. сахара, 1 ст. крахмала.*

Для начинки: 200 г сливочного масла, 3 желтка, 5 ст. л. сгущенного молока, 50 г халвы, 2 ст. л. воды, ванилин.

Способ приготовления. Яйца с сахаром взбить, быстро подмешав муку и крахмал. Готовое тесто разделить на пласты и выпекать при температуре 200 градусов.

Для начинки: воду и сгущенное молоко довести до кипения, добавить желтки. Массу варить на водяной бане до густоты. В охлажденную массу добавить масло, халву, ванилин и хорошо перемешать. Каждый пласт намазать начинкой и соединить. Готовый торт украсить тертыми орехами, сахарной пудрой и фруктами.

Торт «Мечта мира»

Требуется. *1 яйцо, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. муки, 150 г масла, 5 ст. л. сахара, 500 г фиников, 1 ст. орехов, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. корицы.*

Способ приготовления. Масло растереть с сахаром, добавить яйцо, муку, тертые орехи, нашинкованные финики и пряности. Все перемешать. Готовое тесто выпекать в течение 55 минут. Торт украсить сахарной пудрой.

Торт «Клеопатра»

Требуется. *2 ст. муки, 2 ст. сахара, 2 ст. сметаны, 5 желтков, 2 ст. мака, 1 ч. л. соды, 1 ст. орехов, 3 ст. л. сахарной пудры.*

Способ приготовления. Сметану, желтки, сахар растереть до получения гладкой однородной массы. Постепенно всыпать муку, соду, мак. Все перемешать и вылить в форму, смазанную маслом. Выпекать при температуре 250 градусов. Готовый торт посыпать сахарной пудрой и орехами.

Торт «Бриллианты слез»

Требуется. *250 г маргарина, 5 яиц, 200 г пряников, 1 ст. орехов, 1 ст. сахара, 1 ст. молока, питьевая сода, белое вино, варенье.*

Для начинки: 350 г масла, 40 г какао, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, 4 яйца, 2 ст. л. коньяка.

Для крема: 2 яйца, 1 л молока, 3 банана, 3 пакетика желатина, 13 г изюма, 10 г сахара, цедра лимона.

Способ приготовления. Маргарин взбить с сахаром, добавляя желтки. В массу добавить тертые пряники, молоко, орехи и соду. Все тщательно перемешать и осторожно добавить взбитые белки. Тесто поставить в разогретую духовку и выпекать. Охлажденный торт разрезать на три пласта. Нижний пласт смазать вареньем, средний – начинкой. Перед смазыванием пласты сбрызнуть вином. Верхний пласт смазать кремом. Украсить крошками торта, измельченными орехами, тертым песочным печеньем. При помощи кондитерского мешка выдавить крем, образуя листочки, слезки и пирамидки.

Для начинки: сахарный сироп подлить к взбитым яйцам и маслу. Помешивая, влить коньяк.

Для крема: яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко, добавить бананы, нарезанные кубиками, мелко нарезанную цедру, изюм, подготовленный желатин и варить на водяной бане.

Торт «Владычица зари»

Требуется. *3 ст. сливок, 3 ст. сахара, 400 г песочного теста, 3 ст. клюквенного варенья, ванилин, 3 ст. л. муки, 7 яиц, 3 ст. л. крахмала, 6 ст. л. сахара.*

Для клюквенного желе: 1 ст. клюквенного сока, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. желатина, 1 ст. воды.

Способ приготовления. Желтки взбить с сахаром и ванилином. Добавить взбитые белки, муку и крахмал. Массу перемешать. Готовое тесто выпекать при умеренной температуре. Из песочного теста выпечь корж.

Для желе: желатин смешать со стаканом воды, добавить сахар и сок.

Испеченный пласт из песочного теста смазать взбитыми с ванилином сливками. Охлажденный торт разрезать на тонкие полоски. Одну полоску скатать рулетом и положить в середину круглого пласта из песочного теста. Остальные полоски накрутить и разложить вокруг рулета. Торт залить желе, бока торта украсить взбитыми сливками.

Торт «Эдем»

Требуется. *2 ст. муки, 9 яиц, 2 ст. сахара, 4 ст. л. крахмала, ванилин.*

Для начинки: 500 г клубники, 3 ст. сливок, 4 ст. л. сахара, 1 ст. клубничного желе.

Способ приготовления. Взбить массу из желтков, сахара и ванилина. Белки взбить с сахаром и мукой, добавить желтки. В подготовленной форме испечь отдельно два круглых пласта. Охлажденные пласты смазать взбитыми с сахаром и ванилином сливками. Готовый торт залить клубничным желе.

Торт «Ромео и Джульетта»

Требуется. *5 яиц, 3 ст. л. муки, 1 ст. сиропа.*

Для начинки: 200 г малины, 130 г ананаса, 200 г сливочного мороженого, шоколад.

Способ приготовления. Белки взбить в пену, добавить желтки попеременно с мукой, слегка перемешать. Готовое тесто выложить на смазанную маслом форму и выпекать около 30 минут. Охладить и разрезать на два пласта. Пласты сбрызнуть сиропом, нижний пласт покрыть ломтиками ананаса и малиной. Пласты соединить и поставить в холодное место. Перед подачей на стол выложить ложкой мороженое. Украсить шоколадной стружкой и любыми ягодами.

Торт «Скарлетт»

Требуется. *7 ст. л. муки, 5 яиц, 4 ст. л. сахара, цедра лимона, 1 ст. фруктового сиропа, смородиновое варенье.*

Для начинки: 500 г творога, 4 желтка, 100 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, 1/5 л сливок, 3 ч. л. желатина, цедра лимона, 4 ст. л. воды, сахарная пудра.

Способ приготовления. Взбитые белки и желтки перемешать с мукой. Готовое тесто выпекать 30 минут. Охладить, разрезать на два пласта и пропитать сиропом. Нижний пласт выложить в форму, покрытую фольгой. Сверху намазать вареньем.

Для начинки: в творог добавить желтки, сахар, тертую цедру, ванильный сахар, лимонный сок и все смешать до получения однородной массы.

Желатин развести на водяной бане, смешать с творожной массой, добавить взбитые сливки и все поставить в холодное место. Охлажденную начинку переложить на пласт, накрыть верхним пластом и поставить в холодильник. Поверхность торта обмазать оставшейся начинкой и обсыпать сахарной пудрой и кокосовой стружкой.

Торт «Королева Марго»

Требуется. *6 яиц, 2 ст. сахара, 5 ст. л. крахмала, 2 ст. л. какао, черный кофе.*

Для начинки: 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. желатина, 1/5 л сливок, 2/5 ст. черного кофе.

Для украшения: 1 ст. взбитых сливок и зерна кофе, 2 ст. л. сахара, немного воды.

Способ приготовления. До образования пышной пены взбить белки с сахаром и желтки с сахаром. Крахмал смешать с какао и добавить к белково-желтковой массе. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке. Охладить и разрезать на пласты.

Для начинки: желатин развести в холодном кофе. Сливки взбить с сахаром, влить, помешивая, разведенный кофе, добавить подготовленный желатин.

Пласты пропитать сладким кофе, смазать начинкой и соединить. Поверхность торта покрыть взбитыми сливками и украсить кофейными зернами, которые нужно аккуратно полить карамельным сиропом.

Торт «Феликс»

Требуется. *1 ст. сахара, 5 желтков, 2 ст. муки, 5 белков, 1 ст. л. растительного масла.*

Для начинки: 2 ст. сливок, 1 ст. сахара, 150 г масла, ванилин.

Для украшения: 200 г орехов, 100 г меда.

Способ приготовления. Желтки растереть с сахаром, пока масса не побелеет. Добавить муку, взбитые сливки, растительное масло и все перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать 25 минут. Охладить и разрезать на пласты. Смазать пласты начинкой и соединить их. Поверхность торта украсить оставшейся начинкой и медовыми орехами.

Для начинки: постоянно помешивая, варить сахар, сливки и ванилин. В охлажденную массу добавить сливочное масло и взбить.

Для украшения: орехи высушить в духовке. Мед вскипятить докрасна; мешая, всыпать орехи до загустения массы. Варить не очень долго. Готовые орехи выложить на торт.

Торт «Синяя птица»

Требуется. *2 ст. муки, 4 желтка, 5 ст. л. сахара, 140 г маргарина, 100 г миндаля, ? ч. л. корицы.*

Для начинки: 600 г черники, 3 ст. л. сахара.

Для украшения: 4 белка, 5 ст. л. сахарной пудры, апельсиновая цедра.

Способ приготовления. Желтки взбить с сахаром, добавить маргарин, муку, измельченный миндаль. Готовое тесто выложить в форму и поставить в холодное место. Выпекать до желтоватого оттенка и покрыть смешанной с сахаром черникой. Белки, цедру, сахарную пудру взбить до крепкой пены. Этой массой покрыть поверхность торта и выпекать 30 минут.

Торт «Марианна»

Требуется. *150 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 желтка, 80 г тертых орехов, 100 г сахарной пудры, 3 вафли среднего размера.*

Для украшения: 50 г шоколада, 50 г сахарной пудры, 0,03 л воды.

Способ приготовления. Перемешать тертые орехи, масло, сахарную пудру, желтки. Добавить поджаренный сахар. Все размешать до получения однородной кашицы. Охладить. Вафли намазать массой и соединить. Охлажденный торт облить помадкой.

Для украшения: шоколад и сахар залить водой и варить до загустения.

Торт «Виктория»

Требуется. *4 белка, 200 г сахара, 50 г малинового джема, 300 г песочного печенья, малиновый сок.*

Для украшения: 50 г тертых орехов, 20 г свежей малины, 35 г сметаны, 20 г взбитых сливок, 100 г миндаля, 100 г сахарной пудры, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Взбить в пену белки и сахар. Сварить густой сахарный сироп и влить его в пену. Затем добавить джем и массу взбить. В форму выложить половину пены, положить на нее печенье, пропитанное соком. Сверху залить оставшейся пеной, обсыпать орехами, покрыть сметаной и миндалем в сахаре.

Для украшения: в сахарный сироп погрузить поджаренный миндаль, добавить масло, перемешать и выложить на сковороду, смазанную маслом. Оставить постоять на 4 минуты.

Торт «Афродита»

Требуется. *200 г сахара, 6 желтков, пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 7 белков, 150 г бисквитной крошки, 100 г тертого шоколада, 100 г молотого фундука.*

Для начинки: 30 г вишневого ликера, 200 г апельсинового джема, 200 г марципана, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 г тертого шоколада, 160 г сахарной пудры, 50 г кокосового масла.

Способ приготовления. Растереть в пену желтки, сахар, ванильный сахар и соль. Белки с сахаром взбить в тугую пену и соединить с растертыми желтками. В белково-желтковую массу добавить смешанную с фундуком и тертым шоколадом бисквитную крошку. Готовое тесто вылить в форму и выпекать при температуре 180 градусов. Охлажденный торт разрезать на пласты и каждый пласт пропитать ликером. Нижний и средний пласты намазать джемом и положить марципановую начинку. Шоколад смешать с яйцом и сахарной пудрой и влить кокосовое масло. Все тщательно перемешать до кремообразного состояния. Смазать начинкой верх и края торта.

Торт «Императрица»

Требуется. *200 г масла, 150 г сахара, 100 г шоколада, 7 желтков, 100 г миндаля и бисквитной крошки, 5 белков.*

Для украшения: 30 г миндальной соломки, 100 г шоколадной помады.

Способ приготовления. Масло с сахаром растереть в пену. Растопить на водяной бане шоколад и добавить к масляной пене, подмешав желтки. Массу тщательно взбить. Затем добавить миндаль и крошку. Белки взбить в пену и осторожно подмешать в тесто. Выпекать 50 минут. В охлажденный торт воткнуть миндальную соломку. Растопить шоколад и облить им торт.

Торт «Золотой кувшин»

Требуется. *700 г масла, 550 г сахара, 9 яиц, 3 ст. л. рома, пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. соли, лимонная цедра, 250 г муки, 10 г крахмала, пакетик разрыхлителя.*

Для начинки: засахаренная миндальная крошка и ягоды вишни.

Способ приготовления. В пену растереть масло, сахар, соль, 4 яйца, ванильный сахар, ром, цедру. К растертой массе подмешать муку, крахмал и разрыхлитель. Готовое тесто выпекать 1 час при температуре 180 градусов.

Для начинки: растереть масло, сахар, ванильный сахар и яйца до кремообразного состояния.

Охлажденный торт разрезать на пласты и намазать начинкой. Поверхность торта обсыпать миндальной крошкой. При помощи кондитерского мешка выдавить начинку в виде звездочек. Украсить по желанию.

Торт «Небо и земля»

Требуется. *200 г масла, 100 г сахара, 4 желтка, 100 г шоколада, 100 г молотого миндаля, 4 белка, 100 г муки.*

Для начинки: 50 г марципана, 50 г сахарной пудры, 5 белков, 50 г шоколадной помады, 16 ядер миндаля.

Способ приготовления. Масло, сахар, желтки, миндаль перемешать, добавляя растопленный шоколад. Замесить в эту массу муку. Готовое тесто выложить в форму и выпекать 50 минут.

Для начинки: марципан смешать с сахарной пудрой и раскатать в лепешку. Растопленной шоколадной помадкой облить торт, накрыть марципановой лепешкой и снова облить помадой. Покрыть торт взбитыми сливками, миндальными ядрами и сахарной пудрой.

Торт «Нимфа»

Требуется. *200 г масла, 100 г сахара, пакетик ванильного сахара, 5 яиц, 40 г миндаля, 40 г шоколадного порошка, 50 г муки, 20 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя.*

Для украшения: 5 ст. л. вишневого ликера, ? л жирных сливок, 400 г консервированных вишен, 50 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Взбить масло, сахар, яйца, ванильный сахар, миндаль, шоколадный порошок и просеянную муку в смеси с крахмалом и разрыхлителем. Готовое тесто выложить в форму и выпекать 50 минут. Охладить и разрезать на пласты. Нижний пласт пропитать ликером, покрыть взбитыми сливками и на сливки разложить вишни без косточек. Повторить еще раз. Верхний пласт намазать взбитыми сливками, обсыпать шоколадом, украсить вишенками.

Торт «Принцесса Диана»

Требуется. *150 г сахара, 8 желтков, 100 г муки, 5 белков, 3 ст. л. теплой воды, цедра лимона, 10 г крахмала, 150 г миндаля.*

Для начинки: 250 г абрикосового мармелада, 300 г марципана, 120 г сахара, 5 белков, 2 ст. л. рома, 1 белок, 50 г жареных миндальных хлопьев.

Способ приготовления. С водой растереть желтки, сахар, цедру. Взбитые с сахаром белки соединить с растертыми желтками. Смесь муки, крахмала и миндаля подмешать в белково-желтковую массу. Готовое тесто выпекать 40 минут. Охладить и разрезать на пласты. Нижние пласты намазать мармеладом.

Для начинки: растереть в пену желтки, сахар, марципан. Смесь разделить на две части. Одну часть смешать с белком и весь торт облить этой жидкой марципановой массой. При помощи кондитерского мешка выдавить густую марципановую массу в виде рисунка. Растопленным мармеладом смазать бока торта и обсыпать миндальными хлопьями.

Торт «Сирена»

Требуется. *8 желтков, 300 г молотого миндаля, 50 г сахара, 8 белков.*

Для начинки: 1 л молока, 80 г сахара, 3 желтка, 2 ст. л. вишневого мармелада, пакетик ванильного порошка, 130 г масла, 2 ч. л. растворимого кофе, 15 кофейных зерен, 15 ядер миндаля.

Способ приготовления. Миндаль и желтки растереть в пену, соединить со взбитыми белками. Готовое тесто вылить в форму и выпекать 40 минут. Охладить и разрезать на пласты.

Для начинки: сварить пудинг и подмешать в него масло и какао.

Намазать весь торт этой начинкой и украсить кофейными зернами и ядрами миндаля.

Торт «Алиса в Зазеркалье»

Требуется. *160 г муки, 7 яиц, 150 г сахара, 20 г шоколадного порошка, 100 г масла, 50 г бисквитной крошки.*

Для начинки: 200 г сметаны, 200 г шоколадной помады, 50 г марципана, 50 г сахарной пудры, 2 белка, 1 желток, ягоды черешни, цукаты из апельсиновой корки.

Способ приготовления. В растертые с сахаром желтки добавить шоколадный порошок, муку, растопленное масло, бисквитную крошку и взбитые белки. Готовое тесто выложить в форму и выпекать 40 минут. Охлажденный торт разрезать на пласты и смазать сметаной. Растопленной шоколадной помадой залить торт. Украсить марципановыми сердечками.

Для начинки: марципановую массу смешать с сахарной пудрой. Из теста вырезать сердечки. Бордюры смазать взболтанным желтком. Выпекать в духовке. Белки и сахар растереть в помаду, которой намазать середину сердечек. Украсить черешней, нарезанной кусочками, и цукатами.

Торт «Цирцея»

Требуется. *8 желтков, 200 г сахара, 8 белков, 200 г муки, щепотка соли.*

Для начинки: 1 л молока, 1 желток, 100 г сахара, 200 г масла, 30 г нуги, 50 г шоколада, 150 г сахара, 1 ч. ложка. масла, пакетик ванильного пудинга.

Способ приготовления. Желтки, сахар, соль растереть в пену, добавить взбитые с сахаром белки и все перемешать, добавляя муку. Готовое тесто разделить на 6 коржей и выпекать 7 минут.

Для начинки: в порошок для пудинга добавить 5 ложек молока, желток. В кипяченое молоко ввести подготовленный порошок, немного проварить. Масло взбить в пену и подмешать в остывший пудинг. Растопить нугу, шоколад.

Этой начинкой прослоить коржи. Поверхность шестого коржа полить сахарной карамелью. Горячий торт быстро разрезать на части.

Торт «Посланник богов»

Требуется. *10 яиц, 200 г сахара, 250 г муки.*
Для начинки: 4 белка, 2 ст. л. сахарной пудры, варенье.

Способ приготовления. На малом огне взбить яйца и сахар до появления пара. Снять и снова взбивать до густоты. В охлажденную смесь добавить муку и осторожно перемешать. Готовое тесто выложить в форму и выпекать при температуре 150-160 градусов. Охладить и разрезать на пласты, пропитать белым вином с ванилью, смазать вареньем. Торт обмазать взбитыми сливками. Белки взбить до густой пены и заправить сахарной пудрой. Отделанный белковой пеной торт снова поставить в духовку на 5 минут.

Торт «Эвридика»

Требуется. *1 ст. сахара, 1 ст. муки, 1 ст. сметаны, 1 ст. л. масла, щепотка соды.*

Для начинки: 1 ст. сметаны, 3 ст. сахара, 1 ст. орехов.

Для украшения: 1 ст. сахара, 4 ч. л. какао, 40 г масла, 4 ст. л. молока.

Способ приготовления. Масло растереть с сахаром, добавить сметану, муку и соду. Готовое тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить какао. Выпекать 3 белых и 3 темных коржа.

Для начинки: взбить сметану с сахаром, добавить орехи.

Темный корж намазать начинкой, посыпать орехами, сверху положить белый корж и снова намазать начинкой. Повторить несколько раз.

Для украшения: все компоненты смешать и поставить на водяную баню.

Пирожные

Пирожные бисквитные

«Разгуляйся»

Требуется. *9 яиц, 4 ст. л. молотых сухарей, 10 ст. л. сахара, 2 ст. л. воды, 10 ст. л. толченых орехов.*

Для крема: ? стакана сахара, 50 г масла, 3 ст. л. молока, 3 ч. л. какао или тертого шоколада.

Для сиропа: ? стакана сахара, ? стакана горячей воды, 2—3 ст. л. коньяка или водки.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром добела, добавьте толченые орехи, воду, молотые сухари. Замесив тесто, выпекайте корж в смазанной маслом форме. Охладите его и разрежьте на 2 части, каждую из них пропитайте сиропом. Сахар смешайте с горячей водой, охладите и добавьте коньяк или водку. Затем смажьте слоя и бока пирожного шоколадным кремом, который приготовьте так: масло, сахар, молоко и какао (шоколад) смешайте и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, пока крем не загустеет. Наконец, украсьте верхушку каждого пирожного орехами, цукатами, мармеладом, кусочками фруктов, свежими ягодами или ломтиками шоколада.

«Львиное сердце»

Требуется. *1 апельсин, 150 г сахара, 5—6 яиц, 3—4 ст. л. воды, 50 г муки (крахмала), 2 ч. л. молотых сухарей из белой булки, 50 г мелко нарезанных грецких орехов.*

Для крема: 3 желтка, 1 стакан свежезаваренного кофе, 150 г масла, 1 стакан сахара.

Для украшений: 1 стакан грецких орехов или пирожной крошки.

Способ приготовления. Сварите апельсин в воде, не снимая кожуру. Затем очистите его. И мякоть, и кожуру апельсина натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку. В полученную смесь добавьте, воду и ? от всего сахара. Варите эту массу до загустения 20—25 минут, затем разотрите ее с желтками (добавляя их по одному) и с сахаром (добавляя понемногу). Введите в смесь взбитые в пену белки, сухари, муку, орехи. Все осторожно перемешайте. Выпекайте это пирожное в умеренно разогретой духовке около 30 минут. Желательно использовать формочки в виде сердечек. Это пирожное можно подать к Дню святого Валентина. Для прослойки и отделки приготовьте крем: желтки и сахар разотрите добела, разбавьте крепким кофе и

нагревайте на небольшом огне до загустения. Сняв с огня, взбивайте смесь, пока она полностью не охладится. Добавьте масло, растертое добела, и перемешайте до получения однородной массы. Поставьте крем в холодильник на 2 часа. Застывшим кремом смажьте изделия в середине и сверху, посыпьте верх и бока рублеными орехами или крошкой.

«Европа и Азия»

Требуется. *1 стакан муки, 100—150 г масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 ч. л. гашеной соды, 2—3 ч. л. какао.*

Для крема: ? банки сгущенного молока или сливок, 150 г масла, ? стакана рубленого изюма или чернослива, ? стакана измельченных орехов, немного лимонного сока.

Способ приготовления. Масло растопите, размешайте с сахаром. По одному добавьте яйца, гашенную уксусом соду, хорошо перемешайте. Муку всыпайте, постоянно помешивая. Тесто разделите на две части, в одну добавьте какао. Выпекайте 2 коржа при температуре 180°С в течение 15—20 минут.

Масло соедините со сгущенным молоком и взбейте в крепкую пену, добавьте изюм, орехи и хорошо перемешайте. Готовые коржи нарежьте на ровные квадраты, соединив темную и светлую половины хорошо взбитым кремом. Сверху полейте растопленным шоколадом или глазурью, украсьте цукатами или ломтиками консервированных экзотических фруктов.

«Королевский пир»

Требуется. *6 яиц, ? ч. л. соды, ? стакана сахара, 200 г масла, 2,5 стакана муки.*

Для крема: 6 белков, ? стакана сахара, 1 стакан жидкого варенья без ягод (лучше вишневого или смородинового).

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, соду, муку, перемешайте. Выпекайте в круглых формочках, смазанных маслом. Для крема взбейте белки с сахаром, влейте сок из варенья, смешайте. Разрежьте пирожные на 2 или 3 слоя, промажьте толстым слоем крема и украсьте ягодами из варенья или компота.

«Добряк»

Требуется. *1 стакан нарезанных грецких орехов, 3 яйца, ? стакана сахара, ? стакана муки, 100 г меда, 1 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. воды.*

Для крема: 100 г масла, 100 г манной каши, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. молока, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления. Во взбитые с сахаром яйца влейте растопленный мед, положите соду, орехи, муку. Выпекайте тесто в формах до появления золотисто-коричневой корочки.

Готовые изделия разрежьте пополам, смажьте кремом. Сверху украсьте растопленным шоколадом и ядрами грецких орехов. Подавайте к столу через сутки, выдержав пирожные в холодильнике.

«Простофиля»

Требуется. *1 стакан крахмала, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, ? ч. л. соды, соль на кончике ножа.*

Для глазури: 1 плитка шоколада, 100 г грецких орехов.

Способ приготовления. В кастрюлю влейте сгущенное молоко, 2 яйца, добавьте соль и соду. Тщательно размешивая, всыпьте понемногу весь крахмал, перелейте тесто в формы, заполнив их на одну треть, и выпекайте в духовке при средней температуре. Готовые пирожные украсьте шоколадной глазурью, смешанной с дробленными грецкими орехами.

«Ямайка»

Требуется. *1 банан, 1 стакан сахара, 2—3 яйца, немного лимонного сока ? ч. л. соды, 100 г масла 1,5 стакана муки.*

Способ приготовления. Банан натрите на крупной терке, положите в растопленное сливочное масло, всыпьте сахар и хорошо перемешайте. Добавьте яйца (по одному), сок лимона, соду и муку. Выпекайте в формочках, смазанных маслом и посыпанных толчеными сухарями или мукой.

Готовые изделия смажьте сверху лимонным соком и украсьте кусочками экзотических фруктов.

«Пятнистое»

Требуется. *200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, ? ч. л. соды, гашенной уксусом, 2 стакана муки, соль на кончике ножа, 2 ст. л. какао.*

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 200 г ягоды малины или клубники.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром, добавьте масло, гашеную соду, соль, постепенно вводите муку. Готовое тесто разделите на две части. В одну из них добавьте какао и

хорошо перемешайте до образования однородной массы. Противень смажьте маслом и выкладывайте по очереди: ложку белой, ложку шоколадной массы в два-три слоя. Выпекайте при температуре 200—220˚С 30—40 минут. Готовый бисквит осторожно снимите с формы, разрежьте его на небольшие кусочки, можно фигурные, смажьте кремом, соединив по два куска вместе. Верхний слой украсьте кремом из шприца и свежей ягодой. Для приготовления крема хорошо взбейте сливочное масло и ягоды со сгущенным молоком до образования густой и крепкой пены.

«Бухгалтер»

Требуется. *1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, ? банки сгущенки, 1 банка майонеза, 1 ч. л. гашеной соды.*

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 натертый лимон, ? стакана сахара.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте сгущенное молоко, майонез и соду, гашенную уксусом. Постепенно добавляя муку, замесите тесто до консистенции сметаны. Выпекайте в нежаркой духовке. Готовые изделия выложите из форм, разрежьте пополам и смажьте кремом в середине и сверху. Украсьте ядрами обжаренных грецких орехов или каштанов.

«Синьора»

Требуется. *250 г масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 1 ч. л. соды, 2—2,5 стакана муки, 50 г измельченного изюма, 100 г орехов, 2 г ванилина.*

Способ приготовления. Разотрите масло добела. Желтки взбейте отдельно с сахарной пудрой, добавьте их в масло, всыпьте муку с содой, ванилином, изюмом и замесите тесто. Поставьте его на 2—3 часа в холодильник. Затем сформируйте пирожные в виде небольших шариков, укладывая их на лист, смазанный маслом. Следите, чтобы между шариками соблюдалось расстояние 4—5 см. Сверху смажьте яйцом и посыпьте орехами. Выпекайте в жаркой духовке 10—15 минут.

«Партизан»

Требуется. *? стакана измельченной вареной тыквы, 100—150 г масла, 2—3 яйца, 1 ч. л. гашеной соды, 1,5 стакана сахара, 1,5—2 стакана муки.*

Способ приготовления. Вареную тыкву натрите на терке и смешайте с распущенным маслом и сахаром, вбейте яйца (по одному), добавьте соду, погашенную уксусом, всыпьте муку частями. Выпекайте в формах, хорошо смазанных маслом и посыпанных мукой или сухарями. Готовые пирожные смажьте сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой. Можете украсить изделия фигурками, вырезанными из вареной тыквы.

«Студенческое братство»

Требуется. *100 г маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, ? ч. л. соды, 2 стакана муки, ? стакана варенья или повидла, 1 стакан молока, 3 ст. л. манной крупы, 5 ч. л. какао.*

Для крема: 1 стакан молока, 3 ст. л. манной крупы, ? стакана варенья.

Способ приготовления. Смешайте маргарин с 50 г сахара и растопите. Взбейте яйцо с оставшимся сахаром, какао и содой. Перемешайте, добавляя частями муку. Выпекайте на листе, смазанном маслом, в умеренно жаркой духовке. Готовое изделие нарежьте на одинаковые кусочки: прямоугольники, треугольники, полосы – и соедините кремом в 3—4 слоя.

Для крема сварите манную кашу на молоке и, остудив, смешайте ее с любым вареньем без косточек. Смесь поставьте на полчаса в холодильник. Готовые пирожные украсьте ягодами из варенья.

«Адам и Ева»

Требуется. *1 стакан муки, ? стакана сметаны, 3 яйца, 6,5 стакана сахара, немного ванилина, 1 стакан варенья без косточек.*

Способ приготовления. Разотрите сахар с яичными желтками добела, добавьте ванилин, сметану, перемешайте, добавьте муку и, наконец, белки, взбитые в пену. Осторожно перемешайте, тесто слоем 1 см налейте на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в духовке 7—8 минут при средней температуре. Когда бисквит будет отставать от листа, вытащите его из духовки и смажьте тотчас же тонким слоем варенья (малинового, клубничного, вишневого без косточек). Сверните бисквит в виде рулета, посыпьте сахарной пудрой и нарежьте наискось тонкими ломтиками. Подавайте остывшим.

«Соловьиное»

Требуется. *1 яйцо, 5 вареных желтков, 200 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 ч. л. гашеной соды, 1,5 стакана муки.*

Способ приготовления. Замесите негустое тесто и испеките небольшие шарики на листе, смазанном маслом. Пока они горячие, обмакните их в сахарную пудру, смешанную с порошком какао.

«Трудное детство»

Требуется. *1 стакан светлого варенья (яблочного, грушевого, из крыжовника или айвы), 1 яйцо, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. какао или ? стакана крепкого чая, 1 ст. л. растительного масла, ? стакана сахара, 2 стакана муки.*

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте варенье, растительное масло, какао или чай, соду, хорошо перемешайте. Непрерывно помешивая массу, всыпьте муку. Готовое тесто разложите в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой или молотыми сухарями. Выпекайте в умеренно жаркой духовке 15—20 минут. Сверху украсьте пирожное сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой.

«До, ре, ми, фа, соль»

Требуется. *200 г маргарина, 1 стакан сахара, 2—3 яйца, ? ч. л. соды, немного соли, 1,5 стакана муки.*

Для крема: ? банки сгущенного молока, 100—150 г масла, ? стакана варенья (разных сортов), 1 ч. л. какао.

Способ приготовления. В растопленный маргарин положите сахар, вбейте яйца (по одному), тщательно взбивая массу. Постепенно введите муку, смешанную с содой и солью. Испеките 5 лепешек, остудите. Теперь займитесь приготовлением крема: все продукты, кроме варенья, смешайте и взбейте в однородную массу. Разделите ее на 5 частей, добавляя в каждую немного варенья разных сортов, и в последнюю, пятую, часть добавьте какао. Например, возьмите по одной части сока варенья из вишни, смородины, абрикосов и груши и 1 часть какао. Смажьте каждый слой пирожного кремом разной окраски. Верх пятислойного пирожного украсьте цукатами или ягодами из варенья.

«Старый холостяк»

Требуется. *1 стакан жидкого варенья (любого), 2 яйца, 1*

стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. л. соды, 1 ст. л. уксуса, 2—2,5 стакана муки.

Крем: 100—150 г масла, взбитого с ? банки сгущенного молока, или 1 стакан сметаны, взбитой с сахаром.

Способ приготовления. Варенье вылейте в стеклянную посуду, добавьте соду и уксус, поставьте на холод на 2—3 часа. Добавьте яйца (по одному), сметану и сахар, муку, замесив тесто до консистенции сметаны. Выпекайте в формах, смазанных растительным маслом, 20 минут. Готовые изделия разрежьте пополам, смажьте посередине кремом. Верх пирожного можете также украсить кремом и ягодами из варенья.

«Чернокожий швейцар»

Требуется. *1 стакан муки, 1 стакан сахара, ? ст. л. гашеной соды, 1 стакан молока, 2 яйца, ? стакана измельченного изюма или чернослива.*

Крем: ? банки сгущенного молока, 150 г масла.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте молоко, изюм (чернослив), соду, перемешайте. Постепенно введите муку. Выпекайте в умеренно жаркой духовке в формах, смазанных маслом, 15—20 минут. Готовые пирожные, остудив, разрежьте пополам и смажьте середину толстым слоем охлажденного крема. Сверху полейте шоколадной глазурью. Перед подачей к столу несколько часов подержите в холодильнике.

«Дедушка»

Требуется. *2 стакана муки, 2 яичных желтка, ? пачки дрожжей, немного соли, 150 г сливочного маргарина, 2 белка, ? стакана сахара, по ? стакана изюма и измельченных орехов.*

Способ приготовления. Муку насыпьте на стол, порубите ножом с маргарином, добавив желтки и соль. Полученную массу скатайте в шар и поставьте на полчаса в холодильник. Белки взбейте в крепкую пену, добавьте сахар, изюм и орехи. Тесто из холодильника раскатайте в пласт и выпекайте на противне, смазанном маслом. Когда тесто зарумянится, выньте противень из духовки и вылейте сверху взбитую белковую массу. Затем снова поставьте изделие в духовку и выпекайте до готовности. Готовое пирожное нарежьте ровными прямоугольными кусочками и подайте охлажденным.

«Казанова»

Требуется. *1 стакан сахара, 50 г крахмала, 7 белков, 5 желтков, ? стакана измельченных белых сухарей, ? стакана рубленых орехов, ? плитки черного шоколада, 3 г душистого перца, 2 г корицы, 1—2 ст. л. сметаны.*

Способ приготовления. Сухари залейте сметаной и оставьте на некоторое время в стеклянной посуде. Разотрите желтки яиц с сахаром, добавьте молотые перец и корицу, затем – тертый или растопленный шоколад. Белки взбейте в густую пену и добавьте к желткам, затем введите сухари, пропитанные сметаной, и крахмал. Все продукты перемешайте и выпекайте тесто в формах, смазанных любым жиром, в течение 20—25 минут. В качестве украшения для этого пирожного используйте поджаренные ядра орехов или кусочки горького шоколада.

«Малиновая тайна»

Требуется. *1 стакан муки, 3 яйца, 150 г масла, 1 стакан сахара, 1 ч. л. гашеной соды.*

Для крема: 200 г пюре из ягод малины и ежевики, 1,5 стакана сливок, 15 г желатина.

Для отделки: 250 г сахарной пудры, 50 г сухого молока, 25 г крахмала, 2 белка.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром, добавьте размягченное масло, соду, муку. Испеките 3 бисквитных лепешки. Остудите. Начинку приготовьте так: желатин оставьте в холодной воде на 1 час, затем растворите его в горячем малиновом пюре. Смесь охладите до температуры 15—20°С и смешайте со взбитыми сливками.

Каждый слой бисквита покройте готовым желе. Чтобы украсить верхушку пирожного, приготовьте следующий состав: смешайте в однородный порошок сухое молоко, пудру и крахмал. Добавьте взбитые белки и замесите тесто так, чтобы его можно было раскатать скалкой. Раскатанный пласт нарежьте в виде «платочков» и покройте каждое пирожное сверху. На «покрывало» уложите свежие ягоды малины или ежевики.

«Пчелиная семейка»

Требуется. *200—350 г масла (маргарина), 2 ст. л. меда, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соды, 2 стакана муки, немного цукатов или орехов.*

Для крема: по ? стакана сметаны и сахарной пудры.

Способ приготовления. Растопите масло и мед. Яйца с сахаром разотрите в миске добела, добавьте соду, гашенную

уксусом, муку частями. Выпекайте коржи в умеренном жару около получаса, остудите и разрежьте на шестиугольники, напоминающие по форме пчелиные соты. Разрежьте пополам и смажьте хорошо взбитым кремом. Сверху украсьте цукатами или поджаренными орехами.

«Илья Муромец»

Требуется. *4—5 яиц, 1 стакан сахара, 150 г растопленного масла (маргарина), 150 г крупы «геркулес», 1 ч. л. соды, рубленые орехи для посыпки.*

Способ приготовления. Пропустите овсяную крупу через мясорубку. Яйца взбейте с сахаром, добавьте масло, соду, вместо муки всыпьте измельченную овсянку. Полученную смесь выложите в формы, смазанные жиром, и посыпьте орехами. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 20—30 минут.

«Интрига»

Требуется. *1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 100—150 г масла (маргарина), 1 ч. л. соды, гашенной уксусом, 2—3 яйца, по ? стакана вареной тертой свеклы и моркови.*

Для крема: 150 г масла, ? стакана сахара или пудры, 2—3 ст. л. жидкой манной каши.

Способ приготовления. Сахар разотрите с яйцами, добавьте растопленное масло, соду и натертые на крупной терке свеклу и морковь. Постепенно всыпьте всю муку. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 20—30 минут.

Готовые коржи разрежьте на равные треугольники или квадраты. Сделайте прослойку из хорошо взбитого крема. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Рождественские каникулы»

Требуется. *150 г сыра, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1,5 стакана муки, ? ч. л. соды, немного соли.*

Для крема: 1 стакан сметаны, ? стакана сахара.

Способ приготовления. Сыр пропустите через мясорубку, вбейте яйца (по одному), смешайте, добавьте сахар и хорошо разотрите смесь. Добавьте соль, соду и муку, замесите тесто. Разложите его в формочки, смазанные маслом, и выпекайте в среднем жару.

Готовые пирожные разрежьте и смажьте кремом середину, бока и верхушку. Присыпьте пирожной крошкой или мелко

нарезанными орехами.

«Шведы наступают»

Требуется. *2,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 ч. л. соды, ? стакана протертой свежей черной смородины.*

Для крема: ? банки сгущенного молока, 100– 150 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте сметану, соду, протертые ягоды смородины, постепенно всыпьте всю муку. Выпекайте в небольших формочках, хорошо смазанных маслом и посыпанных мукой.

Когда изделия будут готовы, сделайте прослойку из крема. Сверху полейте растопленным шоколадом.

«Моя кума»

Требуется. *1,5 стакана муки, 120 г масла, ? стакана сахара, 4 яйца, 50—60 г изюма или цукатов, немного ванилина.*

Способ приготовления. Взбейте масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте желтки яиц (по одному), как следует разотрите и постепенно добавляйте муку, цукаты и изюм. Тщательно смешайте и прибавьте взбитые яичные белки, осторожно перемешайте тесто. Готовую массу разложите в формочки для кекса, смазав их маслом и посыпав молотыми сухарями или мукой. Выпекайте в духовке 15—20 минут. Сверху посыпьте готовые пирожные сахарной пудрой, украсьте цукатами или кусочками фруктового мармелада.

«Июльская радуга»

Требуется. *По 120—130 г спелой вишни и желтой черешни, 2 стакана сахара, 1 банка майонеза, 3 яйца, 100 г сметаны, ? ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. соды, 2 стакана муки.*

Способ приготовления. Желтки разотрите в миске с 1 стаканом сахара, добавьте майонез, сметану, соду, перемешайте и добавьте муку. Выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и испеките в духовке на среднем огне. Когда корж подрумянится, выньте сковороду из духовки. Ягоды вишни и черешни отделите от косточек, смешайте и полученную массу выложите ровным слоем на полуготовый корж. Сверху залейте белками, взбитыми с одним стаканом сахара. Сковороду опять поместите в духовку и допеките до готовности в умеренном

жару. Изделие готово, когда на белковой поверхности появится золотистая корочка. Разрежьте корж на ровные небольшие доли и подавайте к столу охлажденными.

«Сирота казанская»

Требуется. *5 яиц, ? стакана сахара, 100 г манной крупы, 2 ст. л. сока, светлого варенья или молока.*

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром добела, до увеличения объема в два раза. Белки оставьте пока в холодильнике, не взбивая. В смесь желтков с сахаром добавьте молоко или варенье, всыпьте частями манную крупу, постоянно помешивая. Затем возьмите белки, взбейте в густую пену и осторожно смешайте с тестом. Готовую массу поместите в подогретую и смазанную маслом форму и выпекайте в умеренном жару примерно полчаса. Готовое изделие разрежьте на кусочки размером 10 ? 6 см, смажьте сверху вареньем и украсьте ягодами из варенья или компота. Вы можете использовать также изюм, чернослив или кусочки сушеных абрикосов.

«Остров сокровищ»

Требуется. *1,5 стакана муки, 4—5 яиц, 1 стакан сметаны, ? стакана сахара, ? пакетика ванилина, 1 ч. л. лимонного сока, 80 г миндаля.*

Для отделки: ? стакана сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, 1 яичный белок.

Для крема: 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара или пудры, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, добавьте ванилин, сметану, размешайте. При непрерывном помешивании всыпьте муку частями, наконец, добавьте взбитые белки яиц, все тщательно перемешайте. Полученное тесто разделите пополам, в одну часть добавьте измельченный миндаль. Испеките 2 коржа в формах, смазанных маслом, в течение 20 минут. Разрежьте готовый бисквит на небольшие кусочки и соедините кремом в 2 слоя. Для крема взбейте сливки с сахаром или сахарной пудрой, добавляя какао. Верх пирожных покройте глазурью: белок взбейте с сахарной пудрой и лимонным соком. Вместо сока можете использовать лимонный или грейпфрутовый ликер.

«Фигурные»

Требуется. *Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, ? чайной ложки корицы, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Смешайте муку и сахар, добавьте размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 30 минут.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и фигурной выемкой вырежьте фигурки, смажьте их взбитым яйцом, посыпьте кокосовой стружкой, выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в разогретой до 240°С духовке в течение 10 минут.

«Людмила»

Требуется. *Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 1 яйцо, ? чайной ложки молотой корицы, 20 г маргарина.*

Для начинки: 250 г абрикосов, 50 г кокосовой стружки, 200 г клубники, ? чайной ложки молотой корицы.

Для глазури: 200 г сливок, 50 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте мед, взбитое яйцо и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 40 минут.

Маленькие формочки для выпечки выстелите пергаментной бумагой и смажьте маргарином.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 см и разложите по формочкам.

Для приготовления глазури сливки, яйца и сахар взбейте с помощью миксера.

Для приготовления начинки абрикосы вымойте, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками. Клубнику вымойте и разрежьте на половинки.

Абрикосы и клубнику смешайте с кокосовой стружкой и корицей и разложите по формочкам. Пирожные залейте глазурью. Формочки поставьте в разогретую до 200°С духовку на 20 минут.

«Манные»

Требуется. *Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 1

пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста аккуратно отделите яичные белки от желтков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахаром, добавьте цедру, белки, манную крупу и перемешайте.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут.

Готовый бисквит остудите, нарежьте равными прямоугольниками.

Для приготовления крема взбейте размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванильным сахаром.

Пирожные перед подачей на стол смажьте кремом.

«Клубничка»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 200 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 300 г клубничного варенья, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите желтки от белков. Белки взбейте с помощью миксера.

Желтки разотрите с сахаром и маслом, добавьте размягченный шоколад, белки, муку и тщательно перемешайте.

Тесто выложите на тщательно смазанный маргарином противень и выпекайте в умеренно разогретой духовке в течение 30—35 минут.

В клубничное варенье влейте лимонный сок, перемешайте. Полученной смесью смажьте горячий корж, остудите.

Корж перед подачей на стол разрежьте на равные квадратики.

«Изаура»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 300 г сгущенного молока, 300 г сметаны, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, 3 яйца, 3—5 чайных ложек сливочного масла.*

Для крема: 200 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 2 столовые ложки порошка какао.

Для помадки: 150 г сахара, 150 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки порошка какао.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку перемешайте с сахаром, добавьте сгущенное молоко, яйца, какао и перемешайте до образования однородной массы.

Тесто разделите на 3—5 равных частей.

Противень смажьте сливочным маслом и выпекайте в умеренно разогретой духовке 3—5 коржей.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло разотрите с какао, добавьте сгущенное молоко и взбейте крем с помощью миксера.

Для приготовления помадки сахар высыпьте в кастрюлю и, помешивая, нагревайте до образования карамели. Затем остудите, добавьте сгущенное молоко, какао, масло и тщательно перемешайте.

Готовые коржи остудите, смажьте кремом и соедините. Разрежьте на равные части. Пирожные смажьте со всех сторон помадкой.

«Забава»

Требуется. *Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 столовая ложка рисовой муки, 7 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для начинки: 250 г абрикосового джема.

Для пропитки: 150 мл сахарного сиропа.

Для украшения: 250 г клубники.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите белки от желтков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахаром, добавьте пшеничную и рисовую муку, белки и перемешайте.

Тесто выложите в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в разогретой до 200°С духовке в течение 30 минут.

Бисквит остудите, разрежьте на 3 равных пласта, пропитайте их сахарным сиропом.

Коржи смажьте джемом, соедините. Изделие разрежьте на равные прямоугольники. Клубнику вымойте.

Пирожные перед подачей на стол украсьте ягодами клубники.

«Таллинские»

Требуется. *Для теста: 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, соль на кончике ножа. Для бисквита: 100 г муки, 2 яйца, 100 г сахара.*

Для начинки: 250 г яблочного пюре.

Для украшения: 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления бисквита яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, перемешайте.

Для приготовления теста муку смешайте с размягченным

сливочным маслом, посолите, добавьте сметану, перемешайте. Тесто выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте в разогретой до 200˚С духовке в течение 10 минут. Изделие покройте яблочным пюре, залейте бисквитным тестом и выпекайте в разогретой до 200˚С духовке в течение 40 минут.

Изделие остудите, нарежьте треугольными кусочками.

Пирожные украсьте сахарной пудрой.

«Цитрусовые тортики»

Требуется. *1 бисквит из 5 яиц или готовая основа торта, 4 яичных желтка, 4 ст. л. сахара, 4 апельсина, тертая цедра 2 апельсинов, 1 лимон, 1 стакан воды, 2 ч. л. желатина, ? л сливок, цукаты, апельсиновые дольки.*

Способ приготовления. Взбейте яичные желтки, добавьте воду, апельсиновый и лимонный сок и тертую апельсиновую цедру. Интенсивно помешивая, нагревайте крем на водяной бане, пока он не загустеет, затем охладите. Подержите желатин в 4 ст. л. воды 30 минут, разведите и влейте тонкой струйкой во взбитые сливки. ? сливок отложите в отдельную посуду, остальные добавьте в крем и перемешайте. Бисквит разрежьте пополам и положите между половинками крем. Теперь разрежьте изделие на равные квадратики и нанесите крем также на боковые стороны. Верх «тортиков» украсьте взбитыми сливками и апельсиновыми дольками, покройте нарезанными цукатами и кружками апельсинов.

Пирожные из песочного теста

«Черные глаза»

Требуется. *? стакана муки, ? стакана сахара, 4 яйца, цедра 1 лимона (апельсина), консервированные или свежие ягоды черной смородины, вишни, черешни, черного винограда.*

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте цедру и сок лимона или апельсина, всыпьте муку и, наконец, введите белки, взбитые в пену. Готовое тесто выпекайте в круглых формочках, смазанных маслом, сверху положите ягоды, слегка вдавив их в тесто. Выпекайте в жаркой духовке 15—20 минут. Когда пирожные будут готовы, посыпьте между ягодами сахарной пудрой или полейте сахарной глазурью.

«Кураж»

Требуется. *2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 50 г масла (маргарина), 1 стакан изюма, ? ч. л. соды.*

Для крема: 150 г масла, 135 г сгущенного молока, 50 г воды, ванилин, 1 ст. л. ликера или коньяка, 1 ст. л. какао.

Способ приготовления. Все продукты смешайте, постепенно добавляя муку. Выпекайте тесто в формах 20—25 минут. Теплые коржи нарежьте на части, смажьте кремом и соедините в 2—3 слоя. Для крема: разведите водой сгущенное молоко, доведите до кипения, охладите. Во взбитое сливочное масло добавляйте понемногу охлажденное сгущенное молоко с водой, ванилин, ликер (коньяк) и какао, тщательно перемешайте.

Сверху пирожное украсьте шоколадной глазурью с жареными орехами и ? стакана «пьяной» вишни, которая готовится так: выберите косточки, положите вишню в стеклянную банку, залейте коньяком или ликером в соотношении 1:2, перемешайте с сахаром и закройте крышкой. Настаивайте два дня – и смесь готова для отделки пирожных.

Эти пирожные, перед подачей к столу, поставьте на несколько часов в холодильник.

«Август»

Требуется. *200 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г масла, соль на кончике ножа, ? чайной ложки соды.*

Начинка: 100 г яблочного варенья или повидла, 250 г свежих нарезанных яблок, 100 г сахара.

Способ приготовления. В размягченное масло насыпьте сахар, добавьте взбитое с солью и содой яйцо, перемешайте. Всыпая пшеничную муку, замесите тесто, раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте острым ножом треугольники размером 7—10 см, положите их на сковороду, смазанную маслом. Сковороду поставьте в духовку и выпекайте при высокой температуре 5 минут. Вытащив сковороду, остудите полуготовые изделия. Соедините по 2 треугольника яблочной прослойкой, которую приготовьте так: смажьте один слой яблочным повидлом или жидким вареньем, на него уложите начинку из мелко нарезанных яблок, смешанных с сахаром. Накройте сверху другим треугольником. Теперь поставьте начиненные изделия в духовку на той же сковороде и доведите до готовности в течение 10—15 минут. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой.

«Тещин язык»

Требуется. *1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 8 яиц, 1 лимон или апельсин.*

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте натертую цедру цитрусовых. Смешайте с мукой и добавьте в смесь крепко взбитые белки. Готовую массу переложите в продолговатые формочки, смазанные маслом, и выпекайте 20 минут. Готовое изделие можно украсить шоколадной или сахарной глазурью.

«Мадонна»

Требуется. *5 яиц, ? стакана сахара, 2 стакана муки, 1 крупное яблоко (протертое), ? стакана кукурузных хлопьев, 100 г шоколада.*

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром добела, добавьте натертое на мелкой терке яблоко, смешайте с мукой. Взбитые в густую пену белки введите, осторожно перемешивая тесто снизу вверх. Из готового теста сформируйте корзиночки: раскатайте пласт толщиной 5—7 мм, нарежьте квадраты, а каждый квадрат вложите в металлическую формочку и прижмите к стенкам формочки. Выпекайте при температуре 240—250°С. Готовые корзиночки наполните кукурузными хлопьями, а сверху полейте растопленным шоколадом. Затем еще раз присыпьте хлопьями и полейте шоколадом. Охлажденные пирожные подавайте к столу.

«Лапти лыковые»

Требуется. *350 г муки, 100 г молотой овсяной крупы, 150 г сахарной пудры, 200 г масла, 6 яиц, ? стакана протертых каштанов.*

Для крема: 1 плитка шоколада, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливок или ? стакана молока.

Способ приготовления. Яйца, сахарную пудру и масло взбейте, добавьте пропущенные через мясорубку каштаны, всыпьте муку, смешанную с овсянкой, также пропущенной через мясорубку. Поставьте тесто на полчаса в холодильник, затем раскатайте на три лепешки круглой или овальной формы. Испеките на листе или в формочках. Крем варите так: тертый шоколад смешайте со сливками или молоком, маслом и сахаром. Смесь подержите на огне 10 минут, непрерывно помешивая. Не охлаждая, смажьте кремом слои пирожного, сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Морской гребешок»

Требуется. *1 стакан сахара, 6 яиц, 1,25 стакана муки, ? лимона.*

Для крема: 2 небольших яблока, 250 г молока, 2 банана, ? лимона, 50—70 г орехов.

Способ приготовления. Из сахара, яиц, протертого лимона и муки замесите тесто и испеките корзиночки, как для пирожного «Мадонна». Середину корзиночек наполните следующим кремом: протертые яблоки и бананы смешайте, добавьте сок ? лимона, мелко нарезанные орехи и разбавьте молоком. Эту смесь взбивайте в миксере 2—3 минуты. Сбоку начинку окантуйте крупными ядрами орехов.

«Генеральские погоны»

Требуется. *200 г масла, 5—6 яиц, 4 белка, 200 г крахмала, 200 г сахарной пудры, ванилин, цедра 1 лимона.*

Способ приготовления. Разотрите масло до густоты сметаны и добавляйте желтки (по одному), постепенно растирая их с сахарной пудрой и крахмалом. Добавьте лимонную цедру и ванилин, влейте взбитые белки и выложите тесто в форму. Выпекайте 1 час в хорошо прогретой духовке; на дно формы положите белую бумагу, смазав ее жиром и посыпав мукой. Когда выпечка будет готова, острым ножом нарежьте длинные скошенные прямоугольники (в виде погон), смажьте их глазурью,

посыпьте крошкой от обрезков выпеченного теста и украсьте фигурками из лимонной корки, консервированными или свежими ягодами, цукатами.

«Ярмарка»

Требуется. *1 стакан муки, 75—80 г масла, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, немного ванилина, по 50 г различных ягод (вишни, малины, черешни, смородины, крыжовника).*

Для желе: 1 стакан варенья, ? стакана сахара, 25 г желатина, 2 ст. л. коньяка или ликера.

Способ приготовления. В муке, насыпанной на стол горкой, сделайте углубление, положите туда яйцо, сметану, размягченное масло, сахар, ванилин и замесите тесто. Поставьте его на полчаса в холодильник. Затем раскатайте в пласт толщиной 1 см и нарежьте стаканом или круглыми формочками круги диаметром 7—8 см. Выложите их на смазанный маслом лист, слегка смажьте яичным желтком и выпекайте несколько минут в горячей духовке. Когда тесто подрумянится, убавьте жар в духовке и выпекайте изделия еще 5—7 минут.

На охлажденные кружки положите ассорти из свежих ягод (можете взять и консервированные) и залейте их фруктовым желе.

Для желе возьмите любое жидкое варенье без ягод или ягодный сироп, налейте в кастрюлю, добавьте сахар и желатин. Доведите массу до кипения, помешивая. Долейте ликер, процедите и слегка охладите.

Готовые пирожные подавайте к столу охлажденными.

«Турецкий султан»

Требуется. *1 стакан муки, 75 г масла, ? стакана сахара, 1 яйцо, цедра ? лимона, апельсина (или 1 мандарина), 50 г орехов или миндаля.*

Для отделки: 150 г свежих спелых персиков или абрикосов, 50—70 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Сахар смешайте с мукой, добавьте масло (кусочками), яйца, цедру цитрусовых, натертую на мелкой терке. Заместите тесто и оставьте в холодильнике на 30-50 минут. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см, нарежьте фигурки средней величины (кольца, завитушки, восьмерки и т. д.), выложите на лист, смазанный маслом. Сверху смажьте изделия взбитым яичным белком и украсьте смесью мелко нарезанных орехов (миндаля) и мелко нарезанных персиков или абрикосов,

перемешанных с сахарной пудрой. Все это поставьте в духовку на 10—15 минут. Готовые изделия подавайте к столу охлажденными.

«Престолье»

Требуется. *2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. л. густой сметаны, 2 яйца, ? ч. л. гашеной соды.*

Для крема: 50 г шоколада, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яичных желтка, 1—2 ст. л. коньяка, 1 белок.

Способ приготовления. Полстакана сахара разотрите с маслом, добавьте сметану, смешайте. Еще полстакана сахара взбейте с яйцами до получения однородной массы. Обе смеси соедините, добавьте гашенную уксусом соду, муку, перемешайте. Готовое тесто раскатайте на 3 слоя, каждый толщиной примерно 0,5 см, выложите на противень, смазанный маслом, и испеките в духовке при температуре 180—220°С. Охлажденные лепешки смажьте кремом и сформируйте пирожные из трех слоев. Верхушку пирожных также смажьте кремом и посыпьте пирожной крошкой, оставшейся от обрезков теста.

Крем для прослойки приготовьте так: в растопленный шоколад добавьте масло и мешайте до получения однородной массы, подогревая на слабом огне. Снимите с огня, добавьте желтки и коньяк, взбейте, а затем введите взбитый в пену белок. Слегка размешайте и охладите.

«Клубничка»

Требуется. *Для теста: 300 г муки, 200 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 2 чайные ложки маргарина.*

Для украшения: 300 г клубничного варенья, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите желтки от белков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахаром и маслом, добавьте размягченный шоколад, белки, муку и тщательно перемешайте.

Тесто выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в умеренно разогретой духовке в течение 30—35 минут.

В клубничное варенье влейте лимонный сок, перемешайте. Полученной смесью смажьте горячий корж, остудите.

Корж перед подачей на стол разрежьте на равные квадратики.

«Лимонные пальчики»

Требуется. *150 г масла, 80 г сахара, 1 яйцо, цедра ? лимона, 2 стакана муки.*

Для крема: 100 г масла, 50 г сахарной пудры, 1 желток, 1 ч. л. какао, 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте муку с сахаром, насыпьте горкой на доску. Сделайте посередине углубление, куда влейте яйцо, добавьте размягченное масло, цедру лимона и размешайте. Ножом рубите полученную массу, затем руками замесите тесто, скатайте в шар и поставьте в холодильник на 1 час. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарежьте острым ножом узкие полосы длиной 8—10 см. Выложите их на противень, смазанный маслом, на некотором расстоянии друг от друга. Выпекайте в хорошо разогретой духовке. Смешайте все продукты, предназначенные для крема, и хорошо взбейте смесь. Охлажденным кремом смажьте верхушку пирожных и поставьте их на 30—40 минут в холодильник.

«Ласточка»

Требуется. *Для теста: 400 г муки, 350 г сливок, 300 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 2 чайные ложки сливочного масла.*

Для крема: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г сливок, 100 г кокосовой стружки.

Для начинки: 100 г крыжовника, 250 г красной смородины.

Для украшения: 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления теста сливки смешайте с сахаром и взбейте с помощью миксера, добавьте яйца, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешайте.

Тесто выложите в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут.

Для приготовления крема сливки смешайте с сахаром, взбейте, добавьте размягченное сливочное масло и, помешивая, нагревайте на слабом огне до загустения. Затем положите кокосовую стружку и варите еще 3 минуты.

Крыжовник и смородину вымойте, перемешайте. Ягодную массу выложите на горячий корж, залейте кремом и поставьте в умеренно разогретую духовку на 10—15 минут.

Готовое изделие разрежьте на равные прямоугольники. Пирожные перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

«Аленка»

Требуется. *Для теста первого вида: 200 г муки, 100 г*

сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина.

Для теста второго вида: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 3 яйца, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида размягченное сливочное масло разотрите с сахаром и желтками, добавьте муку, ванильный сахар.

Тесто выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте в разогретой до 220°С духовке в течение 20—25 минут. Изделие остудите.

Для приготовления теста второго вида отделите яичные белки от желтков.

Белки взбейте с помощью миксера.

Желтки разотрите с сахарной пудрой и взбейте, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влейте 4 столовые ложки смешанной с уксусом воды и остудите. Добавьте муку, орехи, белки и перемешайте.

Тесто выложите в смазанную маргарином форму и выпекайте в разогретой до 200°С духовке в течение 40—45 минут. Изделие остудите.

Для приготовления крема шоколад растопите, смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру. Крем взбейте с помощью миксера.

Крем выложите на изделие, приготовленное из теста первого вида, накройте коржом из теста второго вида, сверху положите груз и поставьте в прохладное место на 3 часа.

Изделие нарежьте треугольными кусками. Пирожные перед подачей на стол посыпьте тертым шоколадом.

«Медовые»

Требуется. *Для теста: 200—250 г муки, 100 г меда, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, ? чайной ложки молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 2 чайные ложки маргарина, 3—4 столовые ложки панировочных сухарей.*

Для крема: 250—300 г 30%-ных сливок, 150 г сахара.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста отделите

желтки от белков. Белки взбейте с помощью миксера. Желтки разотрите с сахарной пудрой и медом и взбейте с помощью миксера, добавьте белки, муку, корицу и гвоздику, перемешайте.

Из теста сформуйте небольшие шарики, обваляйте их в панировочных сухарях и выложите на смазанный маргарином противень. Выпекайте в разогретой до 220°С духовке в течение 20—25 минут. Изделия остудите.

Для приготовления крема сливки смешайте с сахаром и взбейте с помощью миксера.

Изделия разрежьте на половинки, выньте чайной ложкой середину, заполните кремом. Половинки соедините. Готовые пирожные посыпьте орехами и поставьте в прохладное место на 1 час.

«Вечер вдвоем»

Требуется. *800 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г молока, 1 пачка порошка для печенья, 300 г сахара, 2 ст. л. тертого шоколада, вишневое варенье.*

Способ приготовления. Разотрите масло с яичными желтками и сахаром, постепенно добавьте молоко. Взбейте в пену яичные белки, смешайте муку с порошком для печенья и добавьте все это в первоначальную смесь.

Смазанный маслом противень разделите на две части картонной перегородкой. Разделите тесто пополам – и в одну половину добавьте шоколад. Разлейте тесто по обе стороны перегородки и выпекайте в духовке на среднем огне. Соедините темный и светлый коржи, склейте вареньем, разрежьте на кусочки, а сверху украсьте вишенками из варенья.

Пирожные из заварного теста

«Дюймовочка»

Требуется. *300 г муки, 150 г масла, 5 яиц, 250 г воды, 1 ст. л. сахара, ? ч. л. соли.*

Способ приготовления. В кипящую воду положите сахар, масло, соль и муку. Варите до загустения 4—5 минут. Сняв с огня, остудите и, добавляя по одному яйцу, хорошо перемешайте. Тесто, доведенное до густоты сметаны, высаживайте на смазанный маслом противень в виде небольших «орешков». Выпекайте при температуре 130—140°С. Готовые «орешки» посыпьте сахарной пудрой.

«Вишневый айсберг»

Требуется. *150 г муки, 100 г масла, ? стакана воды, 5 яиц, немного соли.*

Крем: 2—2,5 стакана молока, 2 желтка, ванилин, 100—150 г сахара, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, ? стакана вишни без косточек.

Способ приготовления. В кипящую воду положите масло, муку и соль. Все время помешивая массу, варите 2– 3 минуты. Затем в остывшую до 50—70°С смесь вбейте яйца по одному, следя за тем, чтобы тесто не получилось слишком густым (оно должно напоминать густую сметану). Затем на смазанный маслом лист высаживайте пирожные, формируя их в виде круглых или овальных булочек. Выпекайте 20—25 минут. Вытащив изделия из духовки, займитесь приготовлением крема: растопите масло и доведите его до кипения. Всыпьте муку, непрерывно помешивая. Молоко вскипятите отдельно, положите сахар и помешивайте, пока весь сахар не растворится. Влейте кипящее молоко в масло и как следует разотрите смесь. Снова поставьте на огонь на 1—2 минуты, затем снимите и слегка охладите, непрерывно растирая массу. Затем добавляйте желтки по одному, продолжая растирать до образования объемной массы крема. Поставьте готовый крем на 2—3 часа в холодильник, предварительно смешав его с вишней. Застывшим кремом наполните разрезанные пополам пирожные, вновь соедините и посыпьте одну половину до места разреза сахарной пудрой. Вместо вишен для крема вы можете взять черешню, малину или клубнику.

«Карлсон»

Требуется. *1 стакан муки, ? стакана воды, ? стакана растопленного сливочного масла, 5 яиц, немного соли, 50 г сахара.*

Способ приготовления. В металлическую посуду налейте воду, доведите до кипения, положите растопленное масло, сахар, соль и муку. Варите при непрерывном помешивании 3—4 минуты так, чтобы масса отставала от краев посуды. Затем снимите тесто с огня, охладите и в еще теплое вбивайте по одному яйцу, тщательно перемешивая. Готовое тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. На лист, смазанный маслом, при помощи кондитерского мешка или ложки высаживайте полученную массу в виде круглых колечек диаметром 6—8 см. Выпекайте изделия в жарко разогретой духовке 15—20 минут. После этого можно еще подсушить изделия при более низкой температуре в течение 5—10 минут.

Готовые пирожные посыпьте сверху сахарной пудрой.

«Витязь»

Требуется. *1 стакан муки, 1 стакан воды, 100—120 г масла, 4—5 яиц, соль на кончике ножа.*

Для крема: 1 стакан сливок, 100 г сахара, ? пакетика ванилина, 2 ст. л. лимонного сока, немного разбавленного кипяченой водой.

Способ приготовления. В воду положите масло, соль и доведите до кипения. Всыпьте всю муку сразу и перемешайте, чтобы не было комочков. Снимите смесь с огня, остудите до 70°С и добавляйте яйца (по одному) при непрерывном помешивании. Когда масса начнет тянуться, сформируйте из нее продолговатые узкие булочки и выложите на противень, смазанный маслом. Соблюдайте расстояние между булочками (примерно 5 см).

Выпекайте в жарко разогретой духовке. Как только булочки немного подрумянятся, уменьшите жар в духовке. Готовые изделия остудите, а затем сбоку сделайте продольный разрез и наполните сливочным кремом, хорошо взбитым с сахаром, ванилином и разведенным лимонным соком. Сверху посыпьте пирожные сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

«Зайка»

Требуется. *200 г муки, 4 яйца, ? стакана воды, 50—60 г масла, ? ч. л. соды.*

Крем: 1,5 стакана сливочного размягченного масла или густых

сливок, ванилин, ? стакана сахарной пудры, ? стакана сахарной пудры для посыпки.

Способ приготовления. Приготовьте заварное тесто таким образом: в кипящую воду добавьте масло, муку. Эту смесь, при постоянном помешивании, варите около 2 минут, затем, сняв с огня, остудите до 50—70°С. Добавьте яйца (по одному) и соду. Тщательно вымешенное тесто высаживайте с помощью кондитерского мешка или ложки на лист, смазанный маслом. Форма пирожных – в виде овала, заостренного к концам. Выпекайте при высокой температуре в течение 20 минут. Готовые изделия охладите, затем, срезая ножом у каждого пирожного верхушку до середины, наполните их кремом, который готовится так: в густые сливки или слегка размягченное масло добавьте сахарную пудру, ванилин, хорошо разотрите до однородной массы.

Сверху пирожные посыпьте сахарной пудрой.

«Ахиллесова пята»

Требуется. *1 стакан муки, 100—125 г масла (маргарина), 4—5 яиц, 1 стакан воды, ? ч. л. соли, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара, ? пакетика ванилина 1—2 ст. л. коньяка или ликера, грецкие орехи или миндаль по вкусу.*

Способ приготовления. Влейте в кастрюлю воду, добавьте масло, соль и поставьте на огонь. Когда закипит вода, всыпьте муку и, помешивая, варите 2—3 минуты. Снимите с огня и добавьте яйца (по одному), тщательно размешайте. Готовому тесту придайте форму овальных булочек и выложите их на лист, смазанный маслом. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 15—20 минут.

Когда булочки подрумянятся, убавьте жар в духовке до максимально низкой температуры и допеките изделия до готовности.

Готовые булочки надрежьте вдоль с одной стороны и наполните середину сливками, взбитыми с сахаром, ванилином и ликером (коньяком), добавьте измельченные грецкие орехи или миндаль. Сверху посыпьте сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

Пирожные из слоеного теста

«Сенокос»

Требуется. *200 г муки, 200 г масла, ? стакана воды, 1 г соли.*

Для крема: 100 г сахарной пудры, ? стакана молока, 1 ч. л. муки, 1 г ванилина, 4 яйца, 50—70 г орехов для посыпки.

Способ приготовления. Муку насыпьте на доску горкой, в углубление посередине вливайте холодную воду, в которой растворена соль. С помощью ножа замесите тесто и поставьте на 30 минут в холодильник. Готовое тесто положите на посыпанную мукой доску и раскатайте в пласт толщиной 1 см. На середину положите кусок масла толщиной в 2 раза больше пласта теста, а по величине – в 2 раза меньше пласта. Закройте пласт масла краями теста в виде конверта и раскатайте скалкой. Затем еще раз сложите пласт пополам и раскатайте по длине так, чтобы заложенный край оставался справа. Этот процесс повторите еще 2 раза, после каждого раскатывания помещая тесто в холодильник на 15 минут. В последний раз раскатайте тесто слоем толщиной 3—5 мм, разрежьте на 2 части и выпекайте на листе в нежаркой духовке.

Вскипятите молоко с ванилином. Взбейте желтки с сахаром и мукой, долейте горячее молоко. Эту массу доведите на огне до густоты сметаны, добавив в конце процедуры взбитые белки. Помешивая, прогрейте всю смесь на огне. Затем смажьте этой смесью остывший выпеченный пласт теста и покройте вторым пластом. Сверху также смажьте кремом и посыпьте рублеными орехами (грецкими или лесными). Разрежьте изделие на ровные куски размером 6 ? 10 или 4 ? 7 см.

«Весенняя капель»

Требуется. *300 г муки, 200 г масла, 1 яйцо, 0,5 г лимонной кислоты, 1 г соли, ? стакана воды.*

Для крема: 150 г масла, взбитого с ? банки сгущенного молока.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как указано в рецепте для пирожного «Сенокос», только при замешивании теста не забудьте добавить яйцо и лимонную кислоту. Хорошо охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3—4 мм и нарежьте маленькие треугольники (3—5 см) и квадраты немного большего размера. Можете сочетать кружки и квадраты, кружки и овалы, кружки и звездочки и т. д. Готовые фигурки выпекайте на

листе, смазав их сверху яичным белком и посыпав сахаром. Готовые элементы пирожных соедините с помощью крема.

«Звездный нектар»

Требуется. *1 стакан муки (с горкой), 75—80 г масла, 2 яйца, 120 г сахарной пудры, ? апельсина (или 1 мандарин), 1 ст. л. воды.*

Для крема: ? банки сгущенного молока, 100– 150 г масла, 2 ст. л. коньяка или ликера.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как для пирожного «Колодец», только положите в тесто одни яичные желтки, отделив их от белков, и цедру апельсина (мандарина) вместе с соком. Добавьте сахарную пудру. Хорошо застывшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4—5 мм и нарежьте в виде небольших звездочек. Выпекайте на листе, смазав их сверху белком яиц. Украсьте пирожные кремом из хорошо взбитого со сгущенным молоком и ликером масла.

«В гостях у мамочки»

Требуется. *400 г сливочного масла или маргарина, 600 г муки, ? стакана воды, 1 яйцо, соль на кончике ножа.*

Для крема: ? банки сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите тесто из яйца, воды и 1,5 стакана муки, как на вареники, посолите. Остальную часть муки порубите с маслом до образования однородной массы. Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, положите в него второе тесто в середину, заделайте конвертиком и поставьте в холодильник на 30 минут. Затем выньте его из холодильника, раскатайте в пласт толщиной 1 см, сложите вчетверо и поставьте в холодильник на 30 минут. То же самое проделайте и в третий раз. После чего раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, вырежьте из него ромбики, квадратики, прямоугольники, уложите на противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30—40 минут при температуре 220°С. Взбейте масло со сгущенным молоком и намажьте им готовые пирожные, соединив их попарно. Верхний слой украсьте любой свежей ягодой (можно замороженной).

«Колодец»

Требуется. *200 г муки, 150 г масла, 1 яйцо, ? стакана воды, 1 г соли.*

Для начинки: 100 г рубленых орехов или миндаля, 70 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Муку насыпьте на доску, в углубление посередине положите масло и вылейте воду и яйцо. Ножом рубите эту массу до образования густого теста. Затем месите тесто руками, пока оно не станет гладким, поставьте на холод на 30—40 минут. Застывшее тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см. Формочкой с квадратной или прямоугольной выемкой нарежьте небольшие пирожные. Затем более мелкой формой или ножом вырежьте сердцевину пирожного, но не насквозь, и не вынимайте ее.

Выпекайте изделия в жаркой духовке на листе. У готовых пирожных удалите сердцевину, оставив нижний слой – донышко. Это углубление наполните начинкой из орехов, смешанных с сахарной пудрой.

«Седой карлик»

Требуется. *200 г муки, 100 г масла, ? стакана сметаны, 50 г сахара, 1 г соли.*

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как для пирожных «Колодец», только вместо яйца, возьмите сметану. Застывшее в холодильнике тесто раскатайте, нарежьте стаканом маленькие полумесяцы толщиной 0,5 см. Выпекайте на листе в хорошо прогретой духовке, смазав их сверху яичным желтком и обильно посыпав сахаром.

«Медовый месяц»

Требуется. *3 стакана муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, ? стакана кефира, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.*

Для начинки: 2 ст. л. сахара, 1—1,5 стакана абрикосов.

Способ приготовления. Разбейте в стакан яйцо. Добавьте кефир, соль, сахар, перемешайте. Муку насыпьте горкой на доску, положите в середину маргарин, мелко изрубите ножом. Соедините с яично-кефирной массой, раскатайте корж, как на лапшу. Раскатанный пласт сверните вдвое по длине, еще раз раскатайте и оставьте в холодном месте на полчаса. Таким образом раскатайте тесто еще 2—3 раза, после каждого раскатывания оставляя его на холоде в течение 15 минут. Последний раз раскатайте пласт толщиной 0,5—0,7 см, нарежьте тесто клинышками, на край положите начинку из мелко нарезанных абрикосов с сахаром. Заверните рогаликами и выпекайте в умеренно разогретой духовке.

«Ростовские»

Требуется. *1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.*

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой в миску, сделайте углубление, добавьте взбитые с сахаром яйца, перемешайте, положите размягченное сливочное масло и ванилин. Тесто пропустите через мясорубку, нарежьте небольшими порциями и выложите на смазанный маргарином противень.

Пирожные выпекайте в разогретой до 230°С духовке в течение 20 минут. Готовые пирожные остудите, посыпьте сахарной пудрой.

Пирожные из воздушного теста

«Иллюзия»

Требуется. *600 г сахара, 10 яиц, 5 г ванилина.*

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и поставьте на холод на 30 минут. Взбивайте 18—20 минут, добавляя при этом сахар и ванилин. Образовавшуюся массу кладите на противень ложкой (лучше на пергаментную бумагу) и выпекайте при температуре 100—120°С.

«Стрекоза»

Требуется. *3—4 белка яиц, 150 г сахара, ? стакана измельченных грецких орехов.*

Способ приготовления. Взбейте белки с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя оставшуюся часть, затем добавьте измельченные орехи. Готовую массу, хорошо взбитую в пену, разложите ложкой на листе, смазанном маслом. Тесто сформируйте в виде овальных палочек длиной 7—8 см. Выпекайте в умеренно разогретой духовке до затвердения.

«Клубничные горки»

Требуется. *4—5 белков, 300 г сахарной пудры, ? стакана клубничного пюре, 3 г ванилина.*

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и сильно охладите. Охлажденные белки взбивайте, пока их объем не увеличится в 3—4 раза. Всыпьте сахарную пудру, ванилин, положите клубничное пюре и продолжайте взбивать до образования крепкой пены. Готовую массу ложкой выложите на противень в виде небольших горок.

Выпекайте в слабо разогретой духовке, пока изделия не высохнут.

«Адмирал» (бисквит с безе)

Требуется. *? стакана муки, ? стакана сахара, 4 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 2—3 г гвоздики.*

Для крема: 4 белка, 1 стакан сахара, 250 г масла, 50—100 г распущенного шоколада, 50 г орехов, 1 г лимонной кислоты, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. рома, ликера.

Для безе: 1 стакан сахара, 4 белка, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Во взбитые с сахаром яйца добавьте растительное масло, гвоздику, муку. Тщательно перемешайте. Испеките прямоугольные бисквитные коржи обычным способом. Затем приготовьте безе. Взбейте белки, добавляя небольшими порциями полстакана сахара и ванилин. Непрерывно помешивая, добавьте оставшийся сахар, взбивайте 15—20 минут. Готовую массу ложкой выкладывайте на лист и пеките до полного подсушивания при температуре 100—120°С.

Готовые лепешки безе охладите, приготовьте крем для прослойки: во взбитое сливочное масло добавьте белки, взбитые с сахаром, кофе и коньяк (ром, ликер). Теперь приступайте к формированию слоев: нарежьте бисквит ровными квадратами и составьте пирожные из двух квадратов и одного круглого безе посередине, промажьте все слои кремом. Сверху полейте растопленным шоколадом и украсьте ядрами орехов.

«Персидский ковер»

Требуется. *250 г персиков, 200 г сахара, 4 белка.*

Способ приготовления. Персики вымойте холодной водой, тщательно обсушите. Затем натрите их на мелкой терке и смешайте с сахаром и яичными белками. Взбейте смесь в пышную пену. Сложите из пергамента небольшие коробочки и разложите в них подготовленную массу. Поставьте коробочки на противне в очень слабо разогретую духовку. Когда масса затвердеет, вытащите противень, снимите бумагу и охладите изделия. Подавайте к столу с холодным молоком.

«Сиамские близнецы»

Требуется. *3 яйца, 300 г сахара, 2 г ванилина, 1 ст. л. лимонного сока.*

Для крема: 50 г шоколада, 50 г масла, ? стакана молока, 1 г ванилина, 3—4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и взбивайте до увеличения объема в два раза. Влейте лимонный сок, добавьте ванилин и взбивайте до получения пышной массы еще минут 10—15. Через трубочку диаметром 1,5—2 см выпустите на противень, смазанный маслом, круглые лепешки. Выпекайте 30—50 минут при умеренной температуре. После выпечки соедините по две лепешки между собой кремом, который готовится так: в нагретое молоко добавьте сахар, ванилин, растопленный или тертый шоколад и доведите до кипения на

медленном огне. Добавьте масло и варите до загустения.

«Счастливый принц»

Требуется. *150 г сахара, 5 яичных белков, щепотка соли, 1 г ванилина.*

Для крема: 1 стакан сливок, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 50 г измельченных грецких орехов.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, добавьте соль, взбейте в густую пену. Продолжайте взбивать, постепенно добавляя половину всего сахара. Затем добавьте оставшийся сахар и хорошо размешайте массу, не взбивая. Готовую смесь выложите ложкой на противень, покрытый пергаментной бумагой, и выпекайте в слабо разогретой (100°С) духовке в течение 2—2,5 часа до полного высыхания.

Готовые изделия остудите, сделайте посередине углубления, которые наполните сливками, взбитыми с сахаром, лимонным соком и орехами.

Приложение 1
Творожные торты

Рецепт 1

Требуется. *Для первого слоя: 1 пачка маргарина, ? стакана сахара, 2 яйца, 1 пачка пекарского порошка, 3 стакана муки.*

Для второго слоя: 450 г творога, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки муки.

Способ приготовления. Смешать компоненты для первого слоя, замесить и выпечь в духовке.

Для второго слоя желтки растереть с половиной сахара добела, добавить творог, ванильный сахар и муку.

Отдельно взбить белки со второй половиной сахара в крепкую пену, добавить в творожно-желтковую смесь.

Выложить массу на первый слой и выпекать еще 40– 50 минут в духовке при 180˚С.

Рецепт 2

Требуется. *Для теста: 150 г муки, 1 яичный желток, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.*

Для начинки и украшения: 8 листиков белого желатина, 2 яйца, 125 г сахара, 3—4 столовые ложки лимонного сока, 500 г нежирного творога, 1 столовая ложка коньяка, 375 мл сливок, 6 апельсинов, соль по вкусу.

Способ приготовления. Выложить в миску муку, желток, соль, сахар, ванильный сахар, нарубленное масло, все перемешать миксером до образования гладкого песочного теста.

Скатать из теста шар, завернуть в пленку и на 30 минут поставить в холодильник. Раскатать тесто на дне сухой разъемной формы диаметром 26 см, несколько раз наколоть вилкой и выпекать в нагретой до 220˚С духовке 15 минут.

Желатин растворить. Желтки растереть с сахаром и лимонным соком до образования пены, постепенно добавляя творог и коньяк. Затем желатин смешать с кремом и поставить в холодильник.

Незадолго до того, как масса застынет, взбить белки с солью и ? сливок, добавить в крем.

Апельсины очистить, разделить на дольки, несколько долек оставить, остальные выложить на корж. Закрыть бортик разъемной формы, выложить на корж крем и поставить в холодильник до застывания. Удалить бортик формы только после полного застывания крема и украсить торт оставшимися сливками и апельсиновыми дольками. Торт сразу же подать к столу.

Рецепт 3

Требуется. *Для бисквита: 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана муки, 1 ст. л. растительного масла.*

Для пропитки: 0,5 стакана воды, 1 стакан сахарного песка; 1 чайная ложка рома или ромовой эссенции.

Для крема: 400 г твердого творога; 200—250 г сливок; сахар по вкусу; 10 г ванильного сахара; 1 столовая ложка шоколадной стружки или какао-порошка.

Способ приготовления. Для приготовления теста взбить яйца с сахаром, так чтобы масса увеличилась в 3 раза. Всыпать, быстро перемешивая, муку. Готовое тесто выложить в промасленную форму. Дно формы застелить пергаментом или промасленной бумагой. Выпекать при температуре 200—220°С. Первые 10—20 минут духовку не открывать, чтобы бисквит не осел. После выпечки оставить на 2 часа остывать. Затем вынуть из формы и пропитать сиропом: вскипятить воду с сахаром, добавить ром или ромовую эссенцию.

Приготовить крем: творог взбить со сливками, добавить сахар по вкусу и ванильный сахар.

Бисквит смазать кремом и посыпать сверху тертым шоколадом или какао.

Рецепт 4

Требуется. *Для коржей: 2 яйца, 125 г сливочного масла, 100 г сахара, цедра ? лимона, 1 чайная ложка разрыхлителя, 120 г муки, 1 корж из песочного теста, соль по вкусу.*

Для начинки: 1 банка консервированных мандаринов (350 г), по 500 г творога и сливок, 2 яйца, 16 г желатина, 125 г сахара, по 2 столовые ложки сахарной пудры и малинового желе, сок ? лимона, 70 г марципановой массы, 30 г сахарной пудры, ? чайной ложки какао, ванильный сахар по вкусу, рубленые фисташки.

Способ приготовления. Смешать масло, сахар, соль, цедру, муку, яйца и разрыхлитель. Выложить тесто в смазанную жиром разъемную форму. Выпекать 30 минут при 200°С. Разрезать корж по горизонтали. Откинуть на дуршлаг фрукты и собрать сироп. Замочить и распустить желатин. Перемешать творог, желтки, сахар, ванильный сахар, сок лимона и 4 столовые ложки сиропа. Ввести в массу желатин.

Отдельно взбить сливки и белки. Перемешать с кремом. Добавить фрукты. Намазать желе на песочный корж. Накрыть выпеченным коржом. Намазать кремом, накрыть вторым коржом. Охлаждать 3 часа. Смешать марципановую массу и сахарную пудру. ? массы смешать с какао. Сделать зайчиков. Украсить торт зайчиками, орехами и сахарной пудрой.

Рецепт 5

Требуется. *Для первого слоя: 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, ? стакана сахара, 2 столовые ложки апельсинового сока, цедра 1 лимона, 1 стакан муки.*

Для второго слоя: 5 яичных белков, 1 столовая ложка сахара, 750 г творога (9% жирности), 3 яичных желтка, 1 столовая ложка кукурузной муки, ванилин.

Для украшения: 500 г сливок, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления. Из всех компонентов для первого слоя сделать корж, выложить в форму, наколоть вилкой в нескольких местах и выпекать 10 минут при высокой температуре.

Для второго слоя отдельно взбить творог, желтки, ванилин и кукурузную муку, затем аккуратно ввести белки, взбитые с сахаром. Массу выложить на первый слой и выпекать около 1 часа.

Готовый торт охладить и украсить сливками, взбитыми с сахаром.

Рецепт 6

Требуется. *225 г сахара, 125 г сливочного масла, 125 мл молока, 2 яйца, 200 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 12 г желатина, 1 банка консервированных ананасов (580 г), 600 г жирного творога, 300 г сливочного йогурта, 40 мл кокосового ликера, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка жира.*

Способ приготовления. Нагреть духовку до 200°C. Расплавить 50 г сахара, добавить горячее молоко и немного охладить. Перемешать сливочное масло с 75 г сахара. Добавить яйца. Перемешать муку, разрыхлитель, цедру лимона, молоко с сахарным песком и сливочное масло. Положить тесто в форму, смазанную жиром, и выпекать 20 минут. Охладить корж и вынуть из формы. Поставить вокруг кольцо для торта. Замочить желатин. Откинуть на дуршлаг ананасы и собрать сок. Перемешать творог с йогуртом, ликером, лимонным соком и 50 г сахарного песка. Распустить желатин в 50 мл горячего ананасового сока и перемешать с кремом. Намазать крем на корж. Положить на крем кружочки ананаса и слегка прижать. Охлаждать торт, как минимум, 3 часа. Расплавить 50 г сахарного песка с 1 столовой ложкой ананасового сока. Взять вилку, вытянуть ею из массы волокна и украсить ими поверхность торта. По желанию украсить листочками мяты и подать к столу.

Рецепт 7

Требуется. *Для теста: 100 г муки, 40 г сахарной пудры, 80 г масла, 1 яйцо, ? чайной ложки соды, 50 г сметаны.*

Для начинки: 0,5 кг творога, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны, 150 г сахара.

Способ приготовления. Яйцо растереть с половиной сахарной пудры, добавить размягченное масло, сметану, соду и муку. Вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и печь до готовности. Достав из духовки, покрыть начинкой и допечь. Торт поместить в духовку еще на несколько минут, чтобы белки подрумянились.

Для приготовления начинки свежий творог протереть через дуршлаг, добавить сахар, манную крупу, желтки и сметану.

Все вымешать до образования однородной гладкой массы.

Из белков и сахарной пудры взбить стойкую пену и украсить ею верх торта.

Рецепт 8

Требуется. *Для теста: 4 яйца, 120 г сахара, 120 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 1 чайная ложка разрыхлителя, масло для смазывания формы.*

Для начинки и украшения: 500 г творога, 150 г сахара, 2 желтка, сок 1 лимона, 6 пластинок желатина, 250 мл жирных сливок, 300 г ягод светлого винограда, 300 г ягод темного винограда, 1 пакетик бесцветной помады для торта, 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления. Духовку разогреть до 200°С. Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и двумя столовыми ложками теплой воды растереть добела. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками. Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать 25—30 минут, после чего остудить и дать 2 часа постоять. Творог смешать с желтками, лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве теплой воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом. Бисквитную основу разрезать, прослоить творожным кремом, сверху уложить промытые и просушенные ягоды винограда и полить помадой для торта. По бокам торт обсыпать миндальными хлопьями.

Рецепт 9

Требуется. *Для теста: 125 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик лимонной кислоты, 30 г сахара, 75 г сливочного масла, маргарин для смазывания формы, панировочные сухари для обсыпки формы, соль по вкусу.*

Для начинки и украшения: 5 листиков белого желатина, 500 г творога, 200 г сахара, 3 яичных желтка, сок 2 лимонов, 250 мл сливок, 40 мл апельсинового ликера, 3—5 плодов киви, 1 пакетик светлой заливки для торта, 250 мл воды.

Способ приготовления. Смешать муку с солью, желтком, лимонной кислотой, сахаром и мелко нарубленным маслом. Все растирать до образования гладкого теста. Скатать тесто в шар, накрыть пленкой и поставить на 30 минут в холодильник. Смазать маргарином разъемную форму диаметром 26 см, посыпать панировочными сухарями. Раскатать тесто на основании формы, несколько раз наколоть его вилкой и выпекать в нагретой до 200°С духовке 15—20 минут до золотисто-желтого цвета. Выложить на подставку остывать.

Желатин замочить в холодной воде. Творог растереть со 150 г сахара, желтками, лимонным соком, пока сахар не растворится, ввести в массу растворенный желатин и поставить в холодильник. Сливки взбить и вместе с апельсиновым ликером добавить в крем. Закрыть бортик формы вокруг основания торта, выложить крем и поставить на холод для застывания. Очищенные и нарезанные кусочками киви разложить сверху в виде черепицы.

Приготовить заливку для торта с водой и оставшимся сахаром и залить киви. Еще раз охладить.

Рецепт 10

Требуется. *Для теста: 125 г сахара, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 125 г муки, 2 чайные ложки разрыхлителя, масло для смазывания формы, панировочные сухари для обсыпки формы, соль по вкусу.*

Для крема: 9 листиков белого желатина, 500 г творога, 3 яичных желтка, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сок и тертая цедра ? лимона, 380 г консервированных мандаринов, 250 мл сливок, 3 яичных белка, сахарная пудра для посыпки, соль по вкусу.

Способ приготовления. Масло растереть добела, добавляя сахар, яйца и соль. Растирать, пока масса не станет белой. Всыпать туда муку с разрыхлителем и размешать. Смазать маслом разъемную форму диаметром 26 см, обсыпать панировочными сухарями, заполнить тестом и выпекать в духовке при температуре 180—200°С примерно 35 минут. Корж выложить на подставку для остывания. Корж разрезать по горизонтали и на верхнем слое обозначить 12 кусков.

Творог смешать с желтками, сахаром, ванильным сахаром, лимонным соком, цедрой и соком от мандаринов. Массу взбить до образования пены. Растворить желатин, немного остудить и, смешав с творожной массой, поставить в холодное место. Сливки и белки с солью взбить в крепкую пену и вместе с мандаринами добавить в застывшую творожную массу.

Закрыть вокруг коржа бортик разъемной формы. Выложить творожную массу на корж, сверху накрыть коржом с обозначенными кусками и поставить в холодное место. Перед подачей к столу посыпать торт сахарной пудрой. Вместо песочного теста можно использовать готовый бисквит.

Рецепт 11

Требуется. *Для теста: 150 г муки, 40 г сахара, 100 г масла, 1 желток, 2 ст. л. сметаны, сода, ванилин.*

Для крема: 30 г желатина, 6 ст. л. кипяченой воды, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 желтка, 3 белка, 750 г творога, 1 лимон, 250 г сметаны.

Способ приготовления. Смешать муку, сахар, масло, желток, сметану, соду и ванилин. Замесить тесто. Испечь корж. Масло взбить с сахаром, осторожно добавляя желтки. Растворить желатин. К взбиваемой массе постепенно добавить творог. Продолжая взбивать, положить натертый лимон, растворенный желатин, отдельно взбитые белки. Добавить сметану.

Выложить крем на корж. Охладить в течение 12 часов.

Рецепт 12

Требуется. *Для теста: 4 яйца, 4 ст. л. муки, 4 ст. л. сахара.*

Для пропитки: 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 1 ст. л. водки или ликера.

Для крема: 0,5 кг творога, 4 ст. л. муки, 1 банка компота из персиков, 3 ст. л. желатина, ? стакана жирных сливок, ванильный сахар, сахарная пудра.

Способ приготовления. Яйца взбить с сахаром, добавить муку и из полученной массы испечь бисквит.

Чтобы сделать крем, творог 2 раза пропустить через мясорубку. Персики вынуть из компота и дать соку стечь. Сок от персиков смешать с творогом, добавить муку, сахарную пудру, ванильный сахар и разведенный в воде желатин. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Сливки взбить, соединить с творожной массой и перемешать.

Бисквит положить в форму для выпечки, пропитать ликером или водкой, смешанной с водой и сахаром. Кусочки персиков выложить на бисквит и залить творожной массой. Форму поставить в холодильник на 6 часов, чтобы творожная масса застыла. Сверху торт можно украсить оставшимися персиками и залить фруктовым желе.

Рецепт 13

Требуется. *Для теста: 250 г творога, 2 яйца, 1 стакан сахара, ? ч. л. соды, 2,5 стакана муки, соль на кончике ножа.*

Для крема: 1 стакан молока, 2 ст. л. муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Растереть творог с сахарным песком и яйцом, добавить соду и соль. Все тщательно перемешать и оставить на 30 минут. Всыпать муку и замесить тесто средней консистенции. Разделить его на 4—5 частей, сформовать коржи и выпекать их при температуре 130—180° С.

Приготовить крем: молоко довести до кипения и развести в нем муку. Помешивая, довести смесь до кипения. Остудить. Сливочное масло растереть с сахарным песком и постепенно (по 2—3 ложки) добавить в него подготовленную смесь. Взбить.

Смазать кремом выпеченные коржи и уложить один на другой. Бока и верх можно обсыпать крошкой из печенья, орехами, сахарной пудрой, украсить фруктами из варенья.

Рецепт 14

Требуется. *Для коржа: 180 г бисквитного печенья, 120 г сливочного масла, 50 г светлой глазури.*

Для крема: 24 г желатина, 250 мл белого вина, 400 г творога высокой жирности, 8 столовых ложек сахара, сок 2 лимонов, 600 мл сливок.

Для начинки: 3 яблока, 200 мл яблочного сока, 200 мл сливок, 1 ст. л. лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г шоколадной глазури, несколько ягод винограда.

Способ приготовления. Чтобы приготовить корж, бисквитное печенье искрошить. Сливочное масло нарезать кубиками, глазурь нарубить. То и другое растопить на водяной бане. Всыпать бисквитную крошку.

Форму застелить бумагой для выпекания, выложить в нее бисквитную массу и распределить на дне формы, примять и поставить на 1 час в холодильник.

Для приготовления крема желатин на 5 минут замочить в вине. Творог смешать с сахаром и лимонным соком. Вино или сок слегка разогреть и распустить в нем желатин, ввести его в творожную массу. На 30 минут поставить крем в холодильник. Взбить сливки в крутую пену и ввести в охлажденный крем, когда тот начнет желироваться.

Для приготовления начинки яблоки очистить от кожицы, удалить семена, нарезать дольками, около 4 минут тушить в яблочном соке и откинуть на дуршлаг.

Затем яблоки разложить на корже, сверху выложить крем и разровнять его. Поставить на 4 часа в холодильник.

Для украшения торта нужно пышно взбить сливки с ванильным сахаром, переложить их в кондитерский мешочек и украсить поверхность торта маленькими розочками. Яблоко вымыть, обсушить, удалить семенную коробочку, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Растопить темную глазурь. Ягоды винограда вымыть, обсушить и наполовину обмакнуть в шоколад. Украсить торт виноградом и яблочными дольками.

Рецепт 15

Требуется. *3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла; ? ч. л. соды, 300 г творога, 2 столовые ложки изюма, 200 г муки.*

Способ приготовления. Взбить белки с сахаром, смешать все со сметаной и маслом, добавить муку, соду, сделать лепешку. На нее нанести слой творога, смешанного с желтками, изюмом. Выпечь.

Рецепт 16

Требуется. *Для теста: 4 яйца, 120 г сахара, 120 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 60 г картофельного крахмала, масло для смазывания формы.*

Для начинки и украшения: 500 г творога, 150 г сахара, 2 яйца, 1 лимон, 6 пластинок желатина; ? л жирных сливок, 300 г светлого винограда, 300 г темного винограда, бесцветная помада для торта, 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления. Духовку разогреть до 200°С. Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и 2 столовыми ложками теплой воды растереть добела. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками.

Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто выложить в форму и выпекать 25—30 минут, после чего остудить и дать 2 часа постоять.

Творог смешать с желтками, лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве горячей воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом.

Бисквитную основу разрезать, прослоить творожным кремом, сверху уложить промытые и стекшие ягоды винограда и полить помадой для торта. По бокам торт обсыпать миндальными хлопьями.

Приложение 2
Праздничные фруктовые салаты

Салат фруктовый «Радуга»

Требуется. *Клубника – 100 г, виноград темный – 100 г, киви – 2 шт., апельсины – 2 шт., бананы – 2 шт., вино белое сухое – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ч. ложки, листья мяты – 3—4 шт.*

Способ приготовления. Клубнику перебирают, моют, каждую ягоду разрезают на 2 части (несколько ягод оставляют для украшения).

Виноград моют, каждую ягоду разрезают на 2 части, удаляют косточки. Киви и бананы очищают и нарезают кружками. С апельсинов аккуратно по спирали срезают кожуру, затем каждую дольку очищают, мякоть нарезают кусочками.

В прозрачный салатник фрукты кладут слоями в следующем порядке: клубника, апельсины, бананы, киви, виноград. Вино смешивают с сахарной пудрой и апельсиновым соком и заправляют фруктовую массу.

Готовый салат украшают ягодами клубники, апельсиновой цедрой и листьями мяты.

Салат «Оранжевое лето»

Требуется. *Яблоки – 3 шт., смородина красная – 100 г, апельсины – 2 шт., малина – 70 г, сметана – 100 г, сахар – 3 ст. ложки, семена подсолнечника – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка.*

Способ приготовления. Яблоки очищают, удаляют сердцевину и нарезают ломтиками и сбрызгивают лимонным соком. Апельсины очищают, мякоть нарезают небольшими кусочками. Фрукты смешивают, добавляют смородину и малину (несколько ягод оставляют для украшения). Сметану взбивают с сахаром, апельсиновым соком и семенами подсолнечника. Полученным соусом заливают фрукты.

Готовый салат украшают ягодами малины и смородины.

Салат «Русская зима»

Требуется. *Клюква – 50 г, яблоки консервированные – 4 шт., черника – 200 г, творог – 200 г, сливки – 3 ст. ложки, сахар – 3 ст. ложки.*

Способ приготовления. Яблоки мелко нарезают, смешивают с черникой и частью клюквы и посыпают сахаром (1 ст. ложка).

Творог растирают со сливками и сахаром, смешивают с фруктовой массой и ставят в холодильник на 15 минут.

Охлажденный салат украшают оставшимися ягодами клюквы.

Салат «Цитрусовый»

Требуется. *Мандарины – 4 шт., апельсины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., сливки – 80 мл, сметана – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки.*

Способ приготовления. Мандарины и апельсины очищают и разделяют на ломтики.

Грейпфрут разделяют на дольки, каждую очищают от кожицы, мякоть нарезают кусочками.

Фрукты аккуратно смешивают. Из сливок, сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Салат «Цитрусовый сад»

Требуется. *Грейпфрут красный – 1 шт., мандарины – 3 шт., апельсины – 2 шт., лайм – 1 шт., йогурт – 100 г, сахар – 4 ст. ложки.*

Способ приготовления. С апельсинов срезают кожуру тонко по спирали и откладывают для украшения. Цитрусовые очищают и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и сахара готовят крем, заливают им фруктовую массу и ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат украшают спиралями из апельсиновой кожуры.

Салат «Африка»

Требуется. *Ананас – 200 г, финики – 100 г, сок маракуйи – 100 мл, молоко – 100 мл, бананы – 2 шт., киви – 2 шт., апельсин – 1 шт., стружка кокосовая – 3 ст. ложки, сахар – 3 ст. ложки, крахмал – 0,5 ч. ложки.*

Способ приготовления. Финики моют, удаляют косточки, мякоть мелко нарезают.

Бананы и киви очищают, нарезают ломтиками. Мякоть ананаса нарезают небольшими кусочками. Апельсин очищают, нарезают ломтиками.

Фрукты смешивают (несколько кусочков киви и апельсина оставляют для украшения), добавляют кокосовую стружку.

Молоко доводят до кипения, добавляют сахар, крахмал, предварительно разведенный в холодной воде, и варят до загустения. Затем крем охлаждают, смешивают с соком маракуйи и заливают фрукты.

Готовый салат украшают оставшимися кусочками фруктов.

Салат «Фруктовое ассорти»

Требуется. *Черешня – 100 г, клубника – 100 г, вино белое сухое – 100 мл, сок малиновый – 50 мл, апельсин – 1 шт., персик – 1 шт., киви – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ст. ложка, цедра апельсиновая тертая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.*

Способ приготовления. Черешню перебирают, моют, удаляют косточки. Клубнику моют, каждую ягоду разрезают на 2 части.

Апельсин и киви очищают и нарезают небольшими кусочками. Персик очищают, удаляют косточку, мякоть нарезают тонкими дольками. Фрукты смешивают и посыпают сахарной пудрой.

Вино доводят до кипения, добавляют цедру, сахар, корицу и нагревают на медленном огне 3—5 минут. Затем охлаждают, смешивают с малиновым соком и поливают фрукты.

Салат «Сластена»

Требуется. *Клубника – 100 г, ежевика – 100 г, дыня – 100 г, апельсины – 2 шт., творог – 100 г, молоко сгущенное – 70 г, сливки – 70 мл, печенье измельченное – 3 ст. ложки, крошка шоколадная – 2 ст. ложки.*

Способ приготовления. Клубнику и ежевику перебирают, моют. Апельсины очищают и нарезают небольшими кусочками.

Из мякоти дыни специальной ложкой вырезают шарики (для украшения).

Творог растирают со сливками и сгущенным молоком, смешивают с печеньем и фруктами.

Готовый салат украшают дынными шариками и посыпают шоколадной крошкой.

Салат фруктовый «Амаретто»

Требуется. *Клубника – 200 г, виноград без косточек – 100 г, апельсин – 1 шт., сметана – 200 г, печенье миндальное – 100 г, мороженое сливочное – 70 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, ликер амаретто – 2 ст. ложки, миндаль молотый – 0,5 ч. ложки.*

Способ приготовления. Клубнику и виноград моют, каждую ягоду разрезают на 2 части.

Апельсин очищают, дольки нарезают небольшими кусочками. Сметану взбивают с сахарной пудрой, мороженым, молотым миндалем, ликером и частью измельченного печенья (70 г).

Полученным кремом заливают фрукты.

Готовый салат посыпают оставшимся измельченным печеньем и подают к столу.

Салат «Золотая осень»

Требуется. *Ананас — 200 г, абрикосы — 200 г, яблоки — 2 шт., апельсины — 2 шт., мандарин — 1 шт., сливки — 150 мл, сахар — 3 ст. ложки, орехи кедровые — 2 ст. ложки, ванилин по вкусу.*

Способ приготовления. Мякоть ананаса нарезают небольшими кусочками. Абрикосы разрезают на 2 части, удаляют косточки. Очищенные от сердцевины яблоки нарезают тонкими дольками. Апельсины очищают, дольки нарезают небольшими кусочками. Сливки взбивают с сахаром и ванилином и смешивают с фруктами. Готовый салат украшают дольками мандарина и орехами.

Салат «Аленький цветочек»

Требуется. *Клубника крупная – 400 г, творог – 200 г, абрикосы – 100 г, сливки – 100 мл, курага – 50 г, киви – 3 шт., изюм без косточек – 50 г, сахар – 2—3 ст. ложки, пудра сахарная – 3 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.*

Способ приготовления. Курагу и изюм по отдельности заливают горячей водой, оставляют до набухания, затем курагу измельчают. Киви очищают, мелко нарезают. Творог растирают с сахаром и сметаной, добавляют курагу, изюм, киви и кладут в плоский салатник.

Клубнику (200 г) перебирают, моют, затем каждую ягоду разрезают на 4 части. Абрикосы разрезают на 2 части, удаляют косточки.

Из оставшейся клубники делают пюре, смешивают его со сливками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

На творог кладут клубнику, имитируя цветочные лепестки, а в центре – абрикосы (сердцевина цветка). Готовый салат оформляют взбитыми с клубникой сливками.